
ARTES
VERITAS
SCIENTIA
LIBRARY OF THE
UNIVERSITY OF MICHIGAN
TUEBOR



CALENDRIER

DU JARDINIER.

Prix, broché, 3 fr.

On trouve dans cet OUVRAGE :

1°. La manière de semer et de planter les plantes potagères, d'en récolter les graines, de les conserver, et le temps de leur durée ;

2°. De planter les arbres à fruit, de les soigner, de les greffer, tailler, mettre à fruit et de les récolter ;

3°. De faire une pépinière, de multiplier les arbres utiles ou d'agrément, de conduire les serres, etc., etc. ;

4°. De preserver toutes les plantes des différens insectes qui leur nuisent ;

5°. Le Catalogue général, par ordre alphabétique, des plantes potagères ;

Des meilleurs arbres et arbrisseaux à fruit de toutes les différentes espèces ;

De toutes les fleurs et plantes qui peuvent orner un parterre ;

Des arbres, arbrisseaux et plantes d'orangerie et de serre chaude ;

Des arbres, arbrisseaux et arbustes qui peuvent orner un parc ou un jardin anglais.

CALENDRIER
DU JARDINIER,
OU
JOURNAL DE SON TRAVAIL

DISTRIBUÉ PAR CHAQUE MOIS DE L'ANNÉE:

Ouvrage utile à toutes les personnes qui veulent cultiver elles-mêmes leurs jardins, ou curieuses de pouvoir suivre les opérations de leurs jardiniers, etc., etc.

PUBLIÉ PAR J.-FR. BASTIEN,
Auteur de la Nouvelle Maison Rustique, 3 vol. in-4°.

DE L'IMPRIMERIE DE MARCHANT.

A PARIS,
CHEZ ARTHUS-BERTRAND, LIBRAIRE,
QUAI DES AUGUSTINS, N°. 29.

M. D. CCCVI.

AVIS.

Toutes les personnes qui s'occupent de jardinage, par délassement ou par besoin, trouveront dans cet Ouvrage toutes les instructions nécessaires pour conduire elles-mêmes leurs jardins, en diriger les travaux, et veiller à ce qu'on les trompe le moins possible.

J'ai conseillé, et j'ai recommandé sur-tout de faire ses graines soi-même; mais il n'arrive que trop souvent, ou que le temps, ou que les soins manquent pour y réussir parfaitement; il faut alors en acheter. Pour ne pas perdre son travail à l'époque de la semaille, il est

essentiel de s'adresser à quelqu'un d'honnête, sûr lui-même de la bonté de celles qu'il fournit.

Il se trouve à Paris grand nombre de marchands jaloux de satisfaire à toutes les demandes ; il y en a plusieurs en état de donner des conseils très-utiles aux personnes qui veulent faire des plantations dans quelque genre que ce soit, et dont la réputation est faite ; il sera facile de les connoître.

CONNOISSANCES

PRÉLIMINAIRES.

DES VÉGÉTAUX.

On appelle végétaux ou plantes tout ce qui vient d'une graine, qui se développe et vit sans avoir la faculté de se mouvoir volontairement, et qui perpétue son espèce au moyen de ses graines, ou par quelques moyens équivalens, comme les caïeux, les boutures, etc.

L'étude du règne végétal se nomme botanique. Cette science a, comme toutes les autres, ses principes, son langage particulier. Les connoissances acquises d'après ces principes forment le botaniste, c'est-à-dire celui qui connoît les plantes par principes

avec le secours de leurs caractères, et avec une méthode suivie.

De la semence.

La graine est, si l'on peut s'exprimer ainsi, l'œuf végétal ; c'est de cet œuf que sort la plante pour s'accroître par les différens degrés qui vont suivre.

Embryon de la plante.

Toute semence fécondée renferme l'embryon d'une plante semblable à celle qui l'a produite elle-même. Elle a, comme toutes les autres parties qui composent les plantes, une forme extérieure qui la distingue, et une organisation interne qui lui est propre. Sa forme extérieure fournit rarement quelques caractères ; mais il n'en est pas de même de son organisation in-

teme, qui fait aujourd'hui la base de la botanique.

Sémination, germination.

En examinant un peu attentivement ce que devient une graine après qu'elle a été semée, on la voit en peu de temps se gonfler, augmenter considérablement de volume ; sa tunique propre se déchire, ses lobes ou cotylédons sortent de leur berceau, s'écartent, livrent passage à la plantule, et la semence est alors dans l'état de germination.

Radicules, racines.

Le premier degré de germination s'annonce ordinairement par l'apparition d'une espèce de petit bec que l'on appelle la radicule. Ce petit bec se tourne vers la terre, produit, de

droite et de gauche, des fibrilles latérales destinées à former le chevelu, ou les ramifications de la racine, dont la radicule est toujours le pivot, quel que soit le degré d'accroissement que prenne la plante.

Plumule, feuilles séminales, plantule.

Immédiatement après le développement de la radicule, on voit paroître la plumule ; elle tient aux lobes de la semence jusqu'à ce qu'elle puisse recevoir, par le moyen de ses racines, quelques sucs pour l'entretien de son existence, (car les lobes de la semence servent, pour ainsi dire, de mamelles à la jeune plante.) La plumule s'élève, quitte ses lobes ou cotylédons, ou ne les conserve que sous la forme de feuilles séminales. On voit toutes les parties de la plantule

augmenter en hauteur par l'allongement des lames qui les composent, acquérir tous les jours un diamètre plus grand par l'épaississement de ces mêmes lames, et toutes ses parties prendre successivement la forme et la direction qui leur conviennent.

Herbe, port.

Si dans l'état de germination il doit naître de la graine une herbe, et que cette herbe doive avoir une tige, des branches, etc., la plumule s'élèvera plus ou moins, prendra la direction qui lui est propre, un port, c'est-à-dire une manière d'être particulière à son espèce; mais sa tige ne portera point de boutons aux aisselles de ses feuilles, elle restera toujours herbeuse, périra tous les ans, ou ne durera que trois ans au plus.

Arbuste.

Si de cette graine doit naître un arbuste ou sous-arbrisseau, la plumule deviendra une tige dont la consistance sera ligneuse ; elle n'aura pas plus de boutons aux aisselles de ses feuilles que la tige de l'herbe ; mais elle sera de plus longue durée, supportera les hivers, et donnera, à quelques exceptions près, tous les ans des fleurs et des fruits.

Arbrisseaux.

Si la plumule est destinée à devenir la tige d'un arbrisseau, elle se divisera à sa base, ou dès son collet, en plusieurs rameaux à peu près égaux. Ces rameaux seront d'une consistance ligneuse, s'élèveront beaucoup moins que les arbres, mais, comme eux, porteront des boutons.

Arbre, tronc, rameaux.

Lorsque la jeune plante est destinée à devenir un arbre, on la voit s'élever tout d'un seul jet jusqu'à une certaine hauteur. On appelle *tronc* l'espace contenu entre sa racine et ses branches; *branches du premier ordre*, les plus gros rameaux; leurs divisions et subdivisions, *branches des second, troisième et quatrième ordres.*

Epiderme, écorce, livret, aubier, bois.

En examinant l'organisation interne du tronc et de ses divisions, on trouve sous une peau mince, nommée *épiderme*, l'*écorce* proprement dite : dessous l'écorce se présente le *livret ;* on verra que des lames déliées, coniques à leur extrémité supérieure, et peu adhérentes entr'elles, dont le li-

vret est composé, s'unissent tous les ans aux dernières couches concentriques de l'aubier, lequel n'est qu'un bois imparfait qui, avec le temps, acquerra une dureté d'autant plus grande, que ses couches concentriques seront plus rapprochées, et lequel deviendra enfin d'une nature parfaitement ligneuse.

Moelle, vaisseaux, trachées, liqueurs, mouvement de la sève.

Au centre du bois on trouvera un petit canal rempli d'une substance médullaire qu'on appelle *moelle*. En observant au microscope les différentes parties qui composent les couches concentriques du bois, on appercevra qu'elles sont formées de fibres diversement arrangées, d'une multitude de vaisseaux de toute espèce,

tant excrétoires que sécrétoires, destinés au passage de l'air, de la sève, ces deux fluides qui charrient tous les autres, et qui les déposent dans toutes les parties du végétal pour son entretien et son accroissement.

Maladies des plantes, extravasation de leurs sucs.

Quelquefois il paroît au dehors des arbres, des espèces de tumeurs causées par l'épanchement, l'extravasation des liqueurs végétales, ce qui nuit à leur accroissement et qui les rend languissans ; quelquefois ces maladies sont terminées par la mort de l'individu qui en est attaqué.

Multiplication artificielle, greffe, boutures, écusson, boutons.

Ce qu'il y a de plus étonnant dans

la végétation, c'est que les dernières ramifications de la tige d'un arbre mises en terre, ou insérées entre l'écorce et l'aubier d'un autre arbre vivant, peuvent devenir autant de plantes aussi parfaites que celle à laquelle elles appartenoient. L'art de multiplier par la greffe, par les écussons et par les boutures, est un prodige. Dans chaque bouton placé d'espace en espace sur un rameau, il y a une plante pourvue de tous les organes qui composent la plante la plus parfaite. Ces boutons sont destinés à servir d'abri pendant l'hiver aux parties délicates qu'ils renferment. Ils ne contiennent pas tous des rameaux; les uns ne doivent produire que des feuilles, d'autres que des fleurs; mais il y en a qui produisent, la même année, des feuilles, des fleurs et du bois.

Bourgeon.

Au renouvellement du printemps on voit le bouton se gonfler, les écailles qui le composent s'écartent, laissent un passage libre aux parties qu'elles renferment: c'est cette nouvelle pousse qu'on appelle *bourgeon.*

Feuilles.

A peine le bourgeon est-il développé que l'on remarque déjà, sur toute sa superficie, des feuilles placées d'espace en espace, et portées chacune par une queue qu'on nomme *pétiole ;* entre chaque pétiole et le rameau, on pourroit déjà voir un bouton semblable à celui dont cette nouvelle tige vient de sortir ; ce bouton remplira les mêmes fonctions l'année suivante.

Foliation, exfeuillaison.

On nomme *foliation* l'instant où commencent à paroître les feuilles : on les voit prendre la forme et la direction qui leur sont propres, et rester attachées aux rameaux jusqu'aux approches de l'hiver. C'est à cet instant, à moins qu'elles ne soient vivaces, qu'elles quittent les rameaux et qu'elles rendent à la terre ce qu'elles en avoient reçu.

Pétiole, parenchyme, sommet, côtés, surface supérieure, surface inférieure.

C'est de l'épanouissement du pétiole que sont formées les nervures qui sont sur la surface des feuilles, et ces ramifications d'une finesse extrême, dont une substance pulpeuse que l'on nomme *parenchyme*, rem-

plit les intervalles. On remarque dans la feuille l'extrémité opposée au pétiole, que l'on nomme le *sommet*, et les parties latérales de la feuille se nomment *côtés*. Une feuille est ordinairement aplatie, et sa surface supérieure se distingue de sa surface inférieure.

Stipules, bractées, vrille, poils, glandes.

Les deux petites feuilles qu'on trouve quelquefois à côté du pétiole se nomment *stipules*; leur forme est tout à fait différente de celle des autres feuilles de la plante. Ces mêmes feuilles, si on les rencontre sur un pédoncule ou à la base d'une fleur, s'appellent *bractées*. On trouve encore quelquefois sur les côtés du pétiole, ou à son extrémité, une production filamenteuse et diversement contour-

née qu'on nomme *vrille :* quelquefois aussi on y rencontre des poils, des glandes, des rugosités, etc.

Pores, transpiration.

Les feuilles sont si nécessaires au végétal, que lorsqu'il en est privé il devient languissant et souvent même il périt. En les observant au microscope, on voit leur surface, ou plutôt leur épiderme percé d'une infinité de trous d'une extrême finesse, destinés les uns à pomper l'air et l'eau qui doivent entretenir la fluidité de la sève, et les autres à la transpiration sensible et insensible de la plante.

Floraison.

Le développement des feuilles précède presque toujours l'instant de l'apparition des fleurs que l'on nomme *floraison.*

Fleur complète et incomplète.

On remarque dans les fleurs quatre parties principales : 1°. le calice ; 2°. la corolle ; 3°. les étamines ; 4°. les pistils. Une fleur est complète quand elle a ces quatre parties bien distinctes ; elle est incomplète si elle est privée d'une seule.

Nectaire.

Dans une fleur complète, mais dont toutes les parties sont simples, les pistils occupent le centre, les étamines les entourent, la corolle occupe le second rang, et le calice le troisième. Quelquefois, entre les étamines et la corolle, on trouve des espèces de productions minces et colorées, qui ne ressemblent ni aux pétales, ni aux étamines, ni aux pistils, ni au calice, que l'on nomme *nectaires*, et que

quelques botanistes appellent *pétales* quand ces petits corps se trouvent placés immédiatement derrière les étamines.

Calice, corolle, pétales.

Selon l'acception la plus commune, le *calice* est cette enveloppe extérieure et ordinairement verte que l'on regarde comme une production de l'écorce de la plante ; la *corolle* est cette enveloppe colorée, composée d'une ou de plusieurs pièces que l'on nomme *pétales ;* elle fait l'ornement de la plante, et on croit qu'elle est produite par une extension du liber ; mais malheureusement on n'est guères d'accord sur le nom que l'on doit donner à ces deux parties essentielles : souvent l'un nomme *corolle* ce que l'autre appelle *calice* ou *nectaire*, et de là ces difficultés sans nombre qui

embarrassent ceux qui font les premiers pas dans l'étude de la botanique.

Fructification, fécondation, ovaire, embryon des semences.

La corolle ne s'ouvre que lorsque les organes de fructification, c'est-à-dire lorsque les étamines et les pistils approchent de l'instant où doit s'opérer la fécondation ; à la base du pistil on trouve assez ordinairement une petite protubérance, une petite boule qu'on appelle *ovaire*. C'est dans cette petite boule que sont contenus les rudimens, ou les embryons des semences, et c'est là qu'ils sont fécondés par la poussière séminale des étamines. Cette poussière est venue par le stigmate, (c'est ainsi que l'on nomme la partie supérieure du pistil) et y est si nécessaire, que si l'on coupe

les anthères avant l'émission de cette poussière fécondante, ou que l'on s'oppose à ce qu'elle soit répandue sur les stigmates, toutes les graines sont stériles.

Pistils, style, stigmate.

Les *pistils* reposent sur l'ovaire; ils sont composés du *style* et du *stigmate;* on remarque leur nombre, leur forme et leur grandeur même, soit entr'eux, soit comparée à celle des étamines ou des pétales.

Etamines, filets, anthères.

Les *étamines* sont insérées sur le germe, ou sur le placenta, ou sur la corolle, ou sur le calice; elles sont composées du *filet* et de l'*anthère;* on remarque le nombre des étamines, leur insertion, leur grandeur respec-

tive ou comparée avec celle des pistils ou des pétales, et leur réunion soit par leurs anthères, soit par leurs filets.

Sexe, hermaphrodite, uni-sexuelle, mâle, femelle.

La plupart des fleurs sont *hermaphrodites*, c'est-à-dire qu'elles ont étamines considérées comme organes mâles, et pistils comme organes femelles. Lorsqu'une fleur n'a que des étamines elle est *uni-sexuelle* mâle; si elle n'a que des pistils sans étamines, elle est *uni-sexuelle* femelle.

Effloraison, pédoncule, fruit, péricarpe, placenta, sémination, reproduction, ou multiplication par les semences.

C'est ordinairement peu de temps après la fécondation des fleurs qu'arrive l'*effloraison*. Les pétales quittent

le pédoncule, l'ovaire se grossit, présente quelquefois plus de surface lui seul que toute la plante à laquelle il appartient. Voilà le *fruit* proprement dit dans lequel sont contenues les semences. On distingue dans le fruit le *péricarpe*, le *placenta*, la *graine*, et, comme dans toutes les autres parties des plantes, la forme, la situation, la consistance, etc.; chaque plante a la faculté de produire un bien plus grand nombre de semences qu'il n'en faudroit si toutes étoient destinées à la reproduction; mais par le besoin qu'en ont les hommes et les animaux, et par les différens accidens qui peuvent arriver, il n'en reste guères que le nombre nécessaire. Leur disposition ou *sémination* est presque toujours assez bien favorisée par les circonstances; et cet équilibre, si nécessaire entre le dépérissement des

végétaux et leur reproduction, se trouve on ne peut pas plus justement entretenu.

Age, dépérissement, mort.

L'herbe, lorsqu'elle a donné des graines une ou deux fois, périt assez ordinairement. Il est bien rare que sa durée aille au delà de trois ans; mais il n'en est pas de même de l'arbre; il vit presque toujours un grand nombre d'années, et il y en a même qui vivent pendant plusieurs siècles, si l'on en excepte un petit nombre; ils donnent tous les ans des fleurs et des fruits, jusqu'au moment où les sucs nourriciers cessent d'être en proportion avec les solides; la réparation n'équivaut plus à la déperdition, et l'arbre, comme l'herbe, prend un air de langueur, se dessèche, dépérit et meurt.

OBSERVATIONS.

Les plantes potagères, les arbres à fruits, les fleurs, les plantes d'ornement, les arbres, arbrisseaux et plantes d'orangerie, ceux de serre chaude, ceux enfin destinés à former des jardins anglais, étant rangés par ordre alphabétique particulier, il sera nécessaire de consulter chaque catalogue, selon le besoin qu'on aura des différentes plantes.

E — B
p. t. n.

CALENDRIER

POUR

L'AN XIV (1805—1806),

AN IIe DE L'EMPIRE FRANÇAIS.

ÉCLIPSES.

Il y aura quatre Eclipses; savoir, trois de Soleil et une de Lune.

La première Eclipse de Soleil, le 20 décembre 1805 (29 frimaire an 14), invisible en Europe.

La seconde, le 16 juin 1806 (27 prairial), visible dans toute l'Europe.

La troisième, le 9 décembre (18 frimaire an 15); invisible à Paris.

L'Eclipse de Lune, le 4 janvier 1806 (14 nivose an 14), visible dans toute l'Europe.

SAISONS.

L'Automne commencera le 23 septembre 1805 (premier vendémiaire an 14), à 45 minutes du soir.

L'Hiver commencera le 22 décembre (premier nivose), à 5 heures 25 minntes du matin.

Le Printemps commencera le 20 mars 1806 (29 ventose), à 1 heure 7 minutes du soir.

L'Été commencera le 22 juin (3 messidor), à 4 heures 39 minutes du matin.

L'Automne commencera le 23 septembre (premier vendémiaire an 15), à 6 heures 23 minutes du soir.

L'Hiver commencera le 22 décembre (premier nivose), à 11 heures 14 minutes du matin.

COMPUT ECCLESIASTIQUE.

Nombre d'or.................... 2.
Epacte............................ XI.
Lettre Dominicale............. E.
Cycle Solaire.................... 23.
Indiction Romaine............ 9.

FÊTES MOBILES.

Avent, le 1 décembre 1805 (10 frim. an 14).
Septuagésime, le 2 février 1806 (13 pluviose).
Cendres, le 19 février (30 pluviose).
Pâques, le 6 avril (16 germinal).
Rogations, les 12, 13 et 14 mai (22, 23 et 24 flor.)
Ascension, le 15 mai (25 floréal).
Pentecôte, le 25 mai (5 prairial).
Trinité, le 1 juin (12 prairial).
Fête-Dieu, le 5 juin (16 prairial).

QUATRE-TEMPS.

Les 18, 20 et 21 décembre 1805 (27, 29 et 30 frimaire an 14).
Les 26, 28 février et 1 mars 1806 (7, 9 et 10 vent).
Les 28, 30 et 31 mai 1806 (8, 10 et 11 prair.)
Les 17, 19 et 20 septembre (30 fructidor, 2 et 3 complémentaires).
Les 17, 19 et 20 décembre (26, 28 et 29 frimaire an 15).

FIN DE SEPTEMBRE 1805.

Jours de la S.	*du m.*	*Noms des Sts du Mois.*	*Style rép.*		*Phases de la lune.*
Lund.	23	Ste Thècle.	VENDÉM. AN 14.	1	N. L. le
mard.	24	S. Andoche.		2	le 23, à 58
merc.	25	S. Firmin.		3	m. du m.
Jeud.	26	S. Cyprien.		4	
Vend.	27	St C. s. Dam.		5	
Same.	28	S. Cérau.		6	P. Q. le
17. *D.*	29	S. Michel.		7	30, à 7 h.
Lund.	30	S. Jérôme.		8	11 m. du s.

OCTOBRE.

Les jours diminuent d'une heure 39 minutes.

Jours de la S.	*du m*	*Noms des Sts. du Mois.*	*style rép.*	*Phases de la Lune.*
Mard.	1	S. Remi, év.	VENDÉMIAIRE, AN 14. 9	
Merc.	2	SS. Anges G.	10	
Jeudi.	3	S. Denis Aréo.	11	
Vend.	4	S. Franç. d'As.	12	
Same.	5	Ste Aure, V.	13	
18 *D.*	6	S. Bruno.	14	P. L. le
Lund.	7	Ste Julie.	15	8, à 2 h.
Mard.	8	Ste Brigitte.	16	21 m. du s.
Merc.	9	*S. Denis.*	17	
Jeudi.	10	S. Géréon.	18	
Vend.	11	S. Venant.	19	
Same.	12	S. Donatien.	20	
19 *D.*	13	S. Gérand.	21	
Lund.	14	S. Caliste, P.	22	D. Q. le
Mard.	15	Ste Thérèse.	23	15, à 11 h.
Merc.	16	S. Gal, Abbé.	24	11 m. du m.
Jeudi.	17	S. Cerbon.	25	
Vend.	18	S. Luc, Evang.	26	
Same.	19	S. Savinien.	27	
20 *D.*	20	S. Caprais.	28	
Lund.	21	Ste Ursule.	29	N. L. le
Mard.	22	S. Mellon.	30	22, à 1 h. 30
Merc.	23	S. Hilarion.	BRUMAIRE. 1	m. du soir.
Jeudi.	24	S. Magloire.	2	
Vend.	25	S. Crépin.	3	
Same.	26	S. Evariste.	4	
21 *D.*	27	S. Frument.	5	
Lund.	28	S. Sim. S. J.	6	
Mard.	29	S. Narcisse.	7	P. Q. le 30
Merc.	30	S. Faron.	8	à 3 h. 31 m.
Jeudi.	31	S. Luc, *V. J.*	9	du soir.

NOVEMBRE.

Les jours diminuent d'une heure 45 minutes.

Jours de la S.	du m.	Noms des Sts du Mois.	Style rep.	Phases de la Lune.
Vend.	1	TOUSSAINT.	BRUMAIRE. 10	
Same.	2	*Trepassés.*	11	
22 *D.*	3	S. Marcel, é.	12	
Lund.	4	S. Charles-B.	13	
Mard.	5	Ste Berthile.	14	
Merc.	6	S. Léonard.	15	Pl. L. le
Jeudi.	7	S. Florent.	16	7, à 2 h. 4
Vend.	8	Stes Reliques.	17	m. du mat.
Same.	9	S. Mathur.	18	
23 *D.*	10	S. Léon, p.	19	
Lund.	11	S. Martin, é.	20	
Mard.	12	S. Vrain.	21	
Merc.	13	S. Gendulphe.	22	D. Q.
Jeudi.	14	S. Bertrand.	23	le 13, à 6
Vend.	15	S. Maclou.	24	h. 55 m. du
Same.	16	S. Edme, év.	25	soir.
24 *D.*	17	S. Aignan.	26	
Lund.	18	Ste Aude.	27	
Mard.	19	Ste Elisabeth.	28	
Merc.	20	S. Edmond.	29	
Jeudi.	21	Prés. N. D.	30	N. L.
Vend.	22	Ste Cécile.	FRIMAIRE. 1	le 21, à 5 h.
Same.	23	S. Clément.	2	45 m. du m.
25 *D.*	24	S. Severin.	3	
Lund.	25	Ste. Catherine.	4	
Mard.	26	S. Gen. d. A.	5	
Merc.	27	S. Vital.	6	
Jeudi.	28	S. Maxime.	7	P. Q. le
Vend.	29	S. Saturnin.	8	29, à 11 h.
Same.	30	S. André.	9	10 m. du m.

DÉCEMBRE.

Les jours diminuent d'une heure 59 minutes.

Jours de la S.	*du m.*	*Noms des Sts du Mois.*	*Style rép.*	*Phases de la Lune.*
1 *Di.*	1	L'*Avent.*	FRIMAIRE. 10	
Lund.	2	S. Fr. Xav.	11	
Mard.	3	Ste. Barbe, v.	12	
Merc.	4	S. Sabas, ab.	13	
Jeudi.	5	Ste Valère.	14	Pl. L.
Vend.	6	S. Nicolas.	15	le 6, à 1 h.
Same.	7	Ste Fare, v.	16	16 m. du s.
2 *Di.*	8	*Conception.*	17	
Lund.	9	S. Gorgonie.	18	
Mard.	10	S. Fuscien.	19	
Merc.	11	S. Damase.	20	
Jeudi.	12	Ste. Luce.	21	
Vend.	13	S. Lô.	22	D. Q. le
Same.	14	S. Nicaise.	23	13, à 4 h. 45
3 *Di.*	15	S. Mesmin	24	m. du mat.
Lund.	16	Ste Adélaïde.	25	
Mard.	17	S. Olympe.	26	
Merc.	18	*Q. Tems.*	27	
Jeudi.	19	S. Némèse.	28	
Vend.	20	S. Philogone	29	
Same.	21	S. Thomas.	30	N. L.
4 *Di.*	22	S. Cherom.	NIVOSE. 1	le 21, à 17
Lund.	23	Ste Victoire.	2	m. du mat.
Mard.	24	*Vigile jeûne.*	3	
Merc.	25	NOEL.	4	
Jeudi.	26	S. *Etienne.*	5	
Vend.	27	S. *Jean, év.*	6	
Same.	28	S. Innocens.	7	
Dim.	29	S. Th. de C.	8	P. Q. le
Lund.	30	Ste Colombe.	9	29, à 4 h. 27
Mard.	31	S. Sylvestre.	10	m. du mat.

JANVIER (1806), vient de *Janus*, fausse divinité à qui les Romains donnoient deux visages et de *Janua*, Porte. Charles IX ordonna que l'année commenceroit par ce mois.

Les jours croissent d'une heure 29 minutes.

Jours de la S.	*du m.*	*Noms des Sts du Mois.*	*Style rép.*	*Phases de la Lune.*
Mer c	1	*Circoncision*	NIVOSE. 11	
Jeudi.	2	S. Basile.	12	
Vend.	3	*Ste Geneviév.*	13	
Same.	4	S. Rigobert.	14	
Dim.	5	S. Siméo.S.J.	15	Pl.L. le
Lund.	6	*Epiphanie.*	16	le 5, à 12 m.
Mard.	7	S. Théau.	17	du matin.
Merc.	8	S. Lucien.	18	
Jeudi.	9	S. Julien.	19	
Vend.	10	S. Guillaum.	20	
Same.	11	S. Théodore.	21	
1 *Di.*	12	S. Fréjus.	22	D. Q. le 11
Lund.	13	B. de N. S.	23	à 5 h. 30
Mard.	14	S. Hilaire.	24	m. du soir.
Merc.	15	S. Maur.	25	
Jeudi.	16	S. Furcy.	26	
Vend.	17	S. Antoine.	27	
Same.	18	S. Ch. s. Pi.	28	
2 *Di.*	19	S. Sulpice, év.	29	
Lund.	20	S. Sébastien.	30	N.L. le
Mard.	21	Ste. Agnès, v.	PLUVIOSE. 1	19, à 8 h. 2
Merc.	22	S. Vincent.	2	m. du soir.
Jeudi.	23	S. Ildefonse.	3	
Vend.	24	S. Babylas.	4	
Same.	25	Com. s. P.	5	
3 *Di.*	26	Ste. Paule, v.	6	
Lund.	27	S. Jean Chris.	7	
Mard.	28	S. Policarpe.	8	
Merc.	29	S. Fr. de S.	9	P. Q. le
Jeudi.	30	Ste. Batilde.	10	27, à 6 h.
Vend.	31	S. Charlem.	11	52 m. du s.

FÉVRIER, tire son nom de *Februare*, faire des expiations; c'étoit au commencement de ce mois que les Romains offroient des sacrifices pour les morts.

Les jours croissent d'une heure 44 minutes.

Jours de la S.	*du m.*	*Noms des Sts du Mois.*	*Style rép.*	*Phases de la Lune.*
Same.	1	S. Ignace.	PLUVIOSE. 12	
Dim.	2	PURIFICATION.	13	
Lund.	3	S. Blaise.	14	Pl. L.
Mard.	4	S. Aventin.	15	le 3, à 10 h.
Merc.	5	Ste. Agathe.	16	53 m. du m.
Jeudi.	6	S. Philéas.	17	
Vend.	7	S. Romuald.	18	
Same.	8	S. Jean de M.	19	
Dim.	9	*Sexagésime.*	20	
Lund.	10	Ste. Appolline.	21	
Mard.	11	S. Séverin.	22	D. Q.
Merc.	12	Ste. Eulalie.	23	le 10, à 9 h.
Jeudi.	13	S. Faustin.	24	27 m. du m.
Vend.	14	S. Valentin.	25	
Same.	15	Ste. Julienne.	26	
Dim.	16	*Quinquagés.*	27	
Lund.	17	S. Siméon.	28	
Mard.	18	S. Gabin.	29	
Merc.	19	*Les Cendres.*	30	N. L.
Jeudi.	20	Ste Marianne.	VENTOSE. 1	le 18, à 3 h.
Vend.	21	S. Eucher.	2	14 m. du s.
Same.	22	S. Pepin.	3	
1 *Di.*	23	*Quadragési.*	4	
Lund.	24	S. Mathias.	5	
Mard.	25	C. S. P.	6	
Merc.	26	*Q. Tems.*	7	
Jeudi.	27	Ste Honorine.	8	P. Q.
Vend.	28	S. Firmin.	9	le 26, à 5 h.
				47 m. du m.

MARS, ainsi nommé et consacré au dieu *Mar* par Romulus, qui, par supposition, se d soit son fils. Ce mois étoit le premier de l'ann romaine.

Les jours croissent d'une heure 42 minutes.

Jours de la S.	*du m.*	*Noms des Sts du Mois.*	*Style rép.*	*Phases de la Lune.*
Same.	1	S. Romain.	MARS. 10	
2 *Di.*	2	*Reminiscere.*	11	
Lund	3	Ste Nollette.	12	
Mard.	4	S. Casimir.	13	Pl. L.
Merc.	5	S. Drausin.	14	le 4, à 9 h.
Jeudi.	6	Ste Colette.	15	26 m. du s.
Vend.	7	S. Thô. d'Aq.	16	
Same.	8	S. Perpétue.	17	
3 *Di.*	9	*Oculi.*	18	
Lund.	10	Ste Françoise.	19	
Mard.	11	40 Martyrs.	20	D. Q.
Merc.	12	S. Pol.	21	le 12, à 3 h.
Jeudi.	13	Ste Euphros.	22	58 m du m.
Vend.	14	S. Silvain.	23	
Same.	15	S. Long.	24	
4 *Di.*	16	*Lætare.*	25	
Lund.	17	S. Cyriaque.	26	
Mard.	18	Ste. Gertrude.	27	N. L.
Merc.	19	S. Joseph.	28	le 20, à 7 h.
Jeudi.	20	S. Joachim.	29	32 m. du m
Vend.	21	S. Benoit, ab.	30	
Same.	22	S. Aphrodis.	1	
5 *Di.*	23	*Passion.*	2	
Lund.	24	S. Gabriel.	GERMINAL. 3	
Mard.	25	L'ANNONCIA.	4	P. Q
Merc.	26	S. Ludger.	5	le 27, à 2 h
Jeudi.	27	S. Rupert.	6	2 m. du
Vend.	28	S. Gontran.	7	
Same.	29	S. Eustase.	8	
6 *Di.*	30	*Les Rameaux*	9	
Lund.	31	S. Acace.	10	

AVRIL, vient d'*Aperire*, qui veut dire *Ouvrir*, parce qu'en ce mois la terre semble s'ouvrir pour produire tous ses biens ; il étoit le second mois de l'année romaine.

Les jours croissent d'une heure 28 minutes.

Jours de la S.	*du m.*	*Noms des Sts du Mois.*	*Style rep.*	*Phases de la Lune.*
Mard.	1	S. Hugues.	GERMINAL. 11	
Merc.	2	S. F. de Paul.	12	
Jeudi.	3	S. Richard.	13	Pl. L.
Vend.	4	*Vendred. S.*	14	le 3, à 8 h.
Same.	5	S. Ambroise.	15	6 m. du m.
Dim.	6	PAQUES.	16	
Lund.	7	S. Vinceut.	17	
Mard.	8	S. Prudent.	18	
Merc.	9	S. Gaultier.	19	
Jeudi.	10	Ste Marie E.	20	D. Q.
Vend.	11	S. Macaire.	21	le 10, à 11
Same.	12	S. Léon.	22	h. 23 min.
1 *Di.*	13	*Quasimodo.*	23	du soir.
Lund.	14	S. Marcellin.	24	
Mard.	15	S. Paterne.	25	
Merc.	16	N. D. de P.	26	
Jeudi.	17	S. Robert.	27	
Vend.	18	S. Appollinair.	28	
Same.	19	S. Timon.	29	N. L.
2 *Di.*	20	S. Martias.	30	le 18, à 9h.
Lund.	21	S. Sulpice.	FLORÉAL. 1	4 m. du s.
Mard.	22	Ste Opportune	2	
Merc.	23	S. Georges.	3	
Jeudi.	24	Ste Beuve.	4	
Vend.	25	S. Marc.	5	P. Q
Same.	26	S. Clet.	6	le 25, à 8 h
3 *Di.*	27	S. Policarpe.	7	16 m. du s.
Lund.	28	S. Vital, M.	8	
Mard.	29	Ste Catherine.	9	
Merc.	30	S. Eutrope.	10	

MAI, vient de *Majoribus* ou *Senibus*; il éto dédié aux plus anciens citoyens Romains qu'on nommoit *Majores*. Ce mois étoit l troisième de l'année romaine.

Les jours croissent de 89 minutes.

Jours de la S.	*du m.*	*Noms des Sts du Mois.*		*Style rép.*	*Phases de la Lune.*
Jeudi.	1	S. Jacq. s. Ph.	FLORÉAL.	11	
Vend.	2	S. Athanase.		12	
Same.	3	Inv. de ste Cr.		13	
4 *Di.*	4	Ste. Monique.		14	Pl. L.
Lund.	5	Conv. s. Aug.		15	le 2, à 7 h.
Mard.	6	S. Jean P. Lat.		16	29 m. du s.
Merc.	7	Ste. Domit.		17	
Jeudi.	8	S. Stanislas.		18	
Vend.	9	Tr. de s. N.		19	
Same.	10	S. Soulange.		20	
5 *Di.*	11	S. Mamer.		21	D. Q.
Lund.	12	*Rogations.*		22	le 10, à 6 h.
Mard.	13	S. Onésime.		23	22 m. du s.
Merc.	14	S. Servais.		24	
Jeudi.	15	*L'Ascension.*		25	
Vend.	16	S. Isidore.		26	
Same.	17	S. Honoré.		27	
6 *Di.*	18	S. Montaut.		28	N. L.
Lund.	19	S. Félix.		29	le 18, à 7 h.
Mard.	20	S. Yves.		30	50 m. du m.
Merc.	21	S. Hospice.	PRAIRIAL.	1	
Jeud.	22	S. Ausonne.		2	
Vend.	23	Ste Jeanne.		3	
Same.	24	*Vigile jeûne.*		4	
Dim.	25	PENTECÔTE.		5	P. Q.
Lund.	26	S. Philippe.		6	le 25, à 1 h.
Mard.	27	S. Hildevert.		7	31 m. du m.
Merc.	28	*Q. Tems.*		8	
Jeudi.	29	S. Maximin.		9	
Vend.	30	S. Hubert.		10	
Same.	31	Ste Pétronille.		11	

JUIN, vient de *Juvenibus*, parce qu'il étoit dedié à la jeunesse romaine. Ovide prétend que Junon l'a nommé *Juin*; c'étoit le quatrième mois de l'année romaine.

Les jours croissent de 33 minutes.

Jours de la S.	*du m.*	*Noms des Sts du Mois.*		*Style rép.*	*Phases de la Lune.*
1 *Di.*	1	*La Trini.*	PRAIRIAL.	12	
Lund.	2	S. Pamphile.		13	P. L. le
Mard.	3	Ste. Clotilde.		14	1, à 8 h.
Merc.	4	S. Norbert.		15	3 m. du m.
Jeudi.	5	FÊTE DIEU.		16	
Vend.	6	S. Claude.		17	
Same.	7	S. Mériadec.		18	
2 *Di.*	8	S. Médard.		19	D. Q. le
Lund.	9	S. Landry.		20	9, à 11 h.
Mard.	10	S. Barnabé.		21	8 m. du m.
Merd.	11	S. Basilide.		22	
Jeudi.	12	*Oc. F. Dieu.*		23	
Vend.	13	S. Basile.		24	
Same.	14	S. Guy, m.		25	N. L.
3 *Di.*	15	S. Ferréol.		26	le 16, à 4 h.
Lund.	16	S. Optat.		27	28 m. du s.
Mard.	17	S. Avit, abb.		28	
Merc.	18	Ste. Marine.		29	
Jeudi.	19	S. Gerv. s. Pr.		30	
Vend.	20	S. Sylvère.	MESSIDOR.	1	
Same.	21	S. Leufroi.		2	P. Q. le
4 *Di.*	22	S. Paulin.		3	23, à 7 h.
Lund.	23	*Vigile jeûne.*		4	12 m. du m.
Mard.	24	*S. Jean-Bapt.*		5	
Merc.	25	Tr. s. Eloi.		6	
Jeudi.	26	S. Anselme.		7	
Vend.	27	S. Crescent.		8	
Same.	28	*Vigile jeûne.*		9	Pl. L. le
5 *Di.*	29	S. Pier. s. P.		10	30, à 10 h.
Lund.	30	Conv. s. Paul.		11	28 m. du s.

JUILLET, ainsi nommé par Marc-Antoine à cause de la naissance de Jules-César arrivée dans ce mois. On l'appeloit *Quintilis*; il étoit le cinquième mois de l'année romaine.

Les jours diminuent de 33 minutes.

Jours de la S.	*du m.*	*Noms des Sts du Mois.*	*Style rép.*	*Phases de la Lune.*
Mard.	1	S. Martial.	MESSIDOR. 12	
Merc.	2	Visit. N. D.	13	
Jeudi.	3	S. Anatole.	14	
Vend.	4	Tr. S. M.	15	
Same.	5	S. Valère.	16	
6 *Di.*	6	S. Tranquil.	17	
Lund.	7	Ste. Audierg.	18	
Mard.	8	Ste. Elisabeth.	19	D. Q. le
Merc.	9	S. Cyrille.	20	9, à 1 h. 27
Jeudi.	10	7 Fr. M.	21	m. du soir.
Vend.	11	Tr. s. Benoît.	22	
Same.	12	S. J. Gualb.	23	
7 *Di.*	13	S. Turiaf, é.	24	
Lund.	14	S. Bonavent.	25	N. L.
Mard.	15	S. Henri.	26	le 15, à 11
Merc.	16	N. D. M. C.	27	h. 49 m. du
Jeudi.	17	S. Alexis.	28	matin.
Vend.	18	S. Clair.	29	
Same.	19	S. Vinc. P.	30	
8 *Di.*	20	Ste. Margueri.	THERMIDOR. 1	
Lund.	21	S. Victor.	2	
Mard.	22	Ste. Madeleine	3	P. Q
Merc.	23	S. Appolline.	4	le 22, à 2 h
Jeudi.	24	Ste. Christine.	5	50 m. du
Vend.	25	S. Jacq. et S. C.	6	
Same.	26	Tr. s. Mar.	7	
9 *Di.*	27	S. Georges.	8	
Lundi	28	Ste. Anne.	9	
Mard.	29	Ste. Marthe.	10	P. L
Merc.	30	S. Abdon.	11	30, à 1
Jeudi.	31	S. Germain.	12	m. du s.

AOUST, ainsi nommé à cause de la naissance et de plusieurs actions d'Auguste-César, arrivées dans ce mois. On le nommoit *Sextilis*, sixième mois de l'année romaine.

Les jours diminuent d'une heure 40 minutes.

Jours de la S.	*du m.*	*Noms des Sts du Mois.*		*Style rép.*	*Phases de la Lune.*
Vend.	1	S. Pier. ès.-L.	THERMIDOR.	13	
Same.	2	S. Etienne.		14	
10 *D.*	3	Inv. s. Etien.		15	
Lund.	4	S. Dominiq.		16	
Mard.	5	S. Yon.		17	
Merc.	6	T. de N. S		18	D. Q. le
Jeudi.	7	S. Gaëtan.		19	7, à 1 h. 29
Vend.	8	S. Justin, m.		20	m. du soir.
Same.	9	S. Romain.		21	
11 *D.*	10	S. Laurent.		22	
Lund.	11	Sus. ste. C.		23	
Mard.	12	Ste. Claire, v.		24	
Merc.	13	S. Hyppolite		25	N. L. le
Jeudi.	14	S. Rad. *V. J*		26	14, à 6 h.
Vend.	15	ASSOMPTION.		27	52 m. du m.
Same.	16	*S. Napoléon.*		28	
12 *D.*	17	S. Mammert.		29	
Lund.	18	Ste. Hélène.		30	
Mard.	19	S. Louis, év.	FRUCTIDOR.	1	
Merc.	20	S. Bernard.		2	P. Q. le
Jeudi.	21	Ste Chantal.		3	21, à 1 h.
Vend.	22	S. Symphor.		4	41 m. du m.
Same.	23	S. Timothée.		5	
13 *D.*	24	S. Barthélemy		6	
Lund.	25	*S. Louis, R.*		7	
Mard.	26	S. Zéphirin.		8	
Merc.	27	S. Césaire.		9	
Jeudi.	28	S. Augustin.		10	P. L. le
Vend.	29	S. Médéric.		11	29, à 4 h.
Same.	30	S. Fiacre.		12	53 m. du s.
14 *D.*	31	S. Ovide.		13	

SEPTEMBRE est tiré du mot sept, que l'on exprimoit par le mot *September*, avant l'édit de Charles IX, en 1664. Il étoit le septième mois de l'année romaine.

Les jours diminuent d'une heure 39 minutes.

Jours de la S.	*du m.*	*Noms des Sts du Mois.*	*style rép.*	*Phases de la lune.*
Lund.	1	S. Leu, S. Gil.	FRUCTIDOR. 14	
Mard.	3	S. Lazare.	15	
Merc.	3	S. Grégoire, P.	16	
Jeudi.	4	Ste Rosalie, V.	17	
Vend.	5	Ste. Victoire.	18	
Same.	6	S. Eleuthère.	19	D. Q. le
15 *D.*	7	S. Cloud, P.	20	5, à 11 h.
Lund.	8	NATIVITÉ.	21	35 m. du s.
Mard.	9	S. Omer, Ev.	22	
Merc.	10	S. Nicol de T.	23	
Jeudi.	11	S. Hyacinthe.	24	
Vend.	12	S. Raphaël.	25	
Same.	13	St Maurille.	26	N. L. le
16 *D.*	14	Exalt. de Ste C.	27	12, à 2 h.
Lund.	15	S. Nicomède.	28	36 m. du s.
Mard.	16	Ste Euphémie	29	
Merc.	17	*Quatre temps*	30	
Jeudi.	18	S. Jean Chri.	JOURS COM. 1	
Vend.	19	S. Janvier.	2	P. Q. le
Same.	20	S. Eustache.	3	19, à 4 h. 29
17 *D.*	21	S. Mathieu.	4	m. du soir.
Lund.	22	S. Maurice.	5	
Mard.	23	Ste Thecle.	VEND. AN 15. 1	
Merc.	24	S. Andoche.	2	
Jeudi.	25	S. Firmin.	3	
Vend.	26	S. Cyprien.	4	
Same.	27	S. Côme, S. D.	5	P. L. le
18 *D.*	28	S. Cétan., év.	6	27, à 8 h
Lund.	29	S. Michel, Ar.	7	41 m. du s
Mard.	30	S. Jérôme.	8	

OCTOBRE tire son nom du nombre huit, exprimé par le mot *October*. C'étoit le huitième mois de l'année romaine, qui commençoit par le mois de Mars.

Les jours diminuent d'une heure 39 minutes.

Jours de la S.	*du m.*	*Noms des Sts du Mois.*	*Style rép.*	*Phases de la Lune.*
Merc.	1	S. Remi, év.	VENDÉMIAIRE. 9	
Jeudi.	2	SS. Anges G.	10	
Vend.	3	S. Denis, ar.	11	
Same.	4	S. François.	12	D. Q. le
19 *D.*	5	Ste Aure.	13	5, à 8 h. 8
Lund.	6	S. Bruno.	14	m. du mat.
Mard.	7	S. Julie, v.	15	
Merc.	8	Ste Brigitte.	16	
Jeudi.	9	S. Denis, P.	17	
Vend.	10	S. Géréon.	18	N. L. le
Same.	11	St. Venant.	19	11, à 10 h.
20 *D.*	12	S. Donatien.	20	59 m. du s.
Lund.	13	C. Gérand.	21	
Mard.	14	S. Calixte.	22	
Merc.	15	Ste Thérèse.	23	
Jeudi.	16	S. Gal.	24	
Vend.	17	S. Cerbon.	25	P. Q. le
Same.	18	S. Luc, év.	26	19, à 10 h.
21 *D.*	19	S. Savinien.	27	51 m. du m.
Lund.	20	S. Caprais.	28	
Mard.	21	Ste Ursule.	29	
Merc.	22	S. Mellon.	30	
Jeudi.	23	S. Hilarion.	BRUMAIRE. 1	
Vend.	24	S. Magloire.	2	P. L. le
Same.	25	S. Crépin.	3	27, à 11 h.
22 *D.*	26	S. Evariste.	4	54 m. du m.
Lund.	27	S. Frument.	5	
Mard.	28	S. Sim. s. J.	6	
Merc.	29	S. Narcisse.	7	
Jeudi.	30	S. Faron.	8	
Vend.	31	S. Luc. *V. J.*	9	

NOVEMBRE exprime le nombre neuf par le mot *November* ; il étoit le neuvième mois de l'année romaine, qui commençoit par le mois de Mars.

Les jours diminuent d'une heure 45 minutes.

Jours de la S.	*du m.*	*Noms des Sts du Mois.*		*Style rép.*	*Pha la Lune.*
Same.	1	TOUSSAINTS.	BRUMAIRE.	10	
23 *D.*	2	*Trépassés.*		11	
Lund.	3	S. Marcel.		12	
Mard.	4	S. Charles.		13	D. Q. le
Merc.	5	Ste Bertille.		14	3, à 3 h. 37
Jeudi.	6	S. Léonard.		15	m. du soir.
Vend.	7	S. Florent.		16	
Same.	8	Stes Reliques.		17	
24 *D.*	9	S. Mathurin.		18	N. N. le
Lund.	10	S. Léon, G,		19	10, à 11 h.
Mard.	11	S. Martin.		20	52 m. du m.
Merc.	12	S. Vrain.		21	
Jeudi.	13	S. Gandulphe.		22	
Vend.	14	S. Bertrand.		23	
Same.	15	S. Maclou.		24	
25 *D.*	26	S. Edme.		25	P. Q. le
Lund.	17	S. Agnan.		26	18, à 7 h.
Mard.	18	Ste Aude.		27	29 m. du m.
Merc.	19	Ste Elisabeth.		28	
Jeudi.	20	S. Edmond.		29	
Vend.	21	Prés. N. D.		30	
Same.	22	Ste. Cécile, v.	FRIMAIRE.	1	
26 *D.*	23	S. Clément.		2	P. L. le
Lund.	24	S. Séverin.		3	26, à 2 h.
Mard.	25	Ste Catherine.		4	10 m. du m.
Merc.	26	Ste Genev.		5	
Jeudi.	27	S. Vital.		6	
Vend.	28	S. Maxime.		7	
Same.	29	S. Saturnin.		8	
1 *D.*	30	*Avent.*		9	

DÉCEMBRE vient du mot dix, exprimé par le mot *December*; c'étoit le dixième mois de l'année romaine, qui commençoit par le mois de Mars.

Les jours diminuent d'une heure 59 minutes.

Jours de la S.	*du m.*	*Noms des Sts du Mois.*	*Style rép.*	*Phases de la Lune.*
Lund.	1	S. Eloi, év.	FRIMAIRE. 10	
Mard.	2	S. Franç. X.	11	
Merc.	3	Ste-Barbe.	12	D. Q. le
Jeudi.	4	S. Sabas.	13	2, à 10 h.
Vend.	5	Ste Valère.	14	54 m. du s.
Same.	6	S. Nicolas.	15	
2 *D.*	7	Ste Fare.	16	
Lund.	8	*Conception.*	17	
Mard.	9	Ste Gorgonie.	18	
Merc.	10	S. Lô.	19	N. L. le
Jeudi.	11	S. Fuscien.	20	10, à 2 h.
Vend.	12	S. Damase.	21	54 m. du m.
Same.	13	Ste. Luce.	22	
3 *D.*	14	S. Nicaise.	23	
Lund.	15	S. Mesmin.	24	
Mard.	16	Ste Adélaïde.	25	
Merc.	17	S. Olim. *Q. t.*	26	P. Q. le
Jeudi.	18	S. Némèse.	27	18, à 4 h.
Vend.	19	S. Gatien.	28	50 m. du m.
Same.	20	S. Philog.	29	
4 *D.*	21	S. Thomas.	30	
Lund.	22	S. Cheron.	NIVOSE. 1	
Mard.	23	Ste Victoire.	2	
Merc.	24	*Vigile jeûne.*	3	P. L. le
Jeudi.	25	NOËL.	4	25, à 3 h. 9
Vend.	26	*S. Etienne.*	5	m. du s.
Same.	27	*S. Jean, év.*	6	
Dim.	28	SS. Innocens.	7	
Lund.	29	S. Thom. C.	8	
Mard.	30	Ste Colombe.	9	
Merc.	31	S. Sylvestre.	10	

JOURNAL DES TRAVAUX

A FAIRE DANS LES JARDINS

PENDANT LE COURANT DE L'ANNÉE.

HIVER.

JANVIER *. — NIVOSE.

Cette époque peut s'appeler *solstice d'hiver*; les jours dans ce mois augmentent d'une demi-heure.

Plantes Potagères.

Si le temps est à la gelée, et qu'il ne permette pas de labourer, on continue de charrier les fumiers dans tous les endroits

* On observera que dans les terres légères les semis se font en général un mois plus tôt que dans les terres fortes, et qu'il vaut toujours mieux semer par rayons qu'à la volée, la culture étant plus facile.

où ils sont nécessaires ; on raccommode les treillages, on fait les pointes des échalas, on fait des paillassons, etc.

Vers la fin de ce mois on peut hasarder de semer quelques oignons d'automne : s'ils résistent, ils seront bons à repiquer en juin. C'est dans ce mois qu'on sème l'oignon *dit* de Saint-Antoine.

On sème sur couche les choux blancs pommés, les choux frisés ou de Milan, les choux verts, les choux rouges, etc.

Si la terre le permet, on transplante les choux pour graines, évitant de mêler les espèces, et de les trop exposer aux vents qui souvent brisent, au printemps, les branches *porte-graines*.

On peut commencer à planter des fèves pour en avoir de bonne heure.

Le petit radis de tous les mois commence à se semer, et on sème aussi le raifort sur couche parmi les autres plantes.

Dès ce mois, jusqu'en octobre, on peut semer des épinards, ceux par rayons sont plus aisés à serfouir ; on ne les sème à

plein qu'à l'automne, et ces derniers sont préférables pour grener.

On nettoie les planches d'asperges, on y répand du fumier ou du terreau.

Pour avoir du persil de bonne heure, on en fait de petites planches étroites; il lève vers la fin de mars environ. On peut aussi faire des bordures d'ornement avec le persil frisé. — Vers la fin du mois, on sème le persil et le cerfeuil par rayons.

Il faut veiller aux bordures et aux planches d'oseille, les nettoyer et les soigner.

Le céleri qu'on veut manger l'été doit se semer très-clair sur couche pour que les pieds grossissent, et que la plante ne s'étiole pas.

On commence à disposer les couches destinées aux melons; mais ce travail peut se différer encore.

Tant que le temps le permet il faut continuer les labours nécessaires à avancer pour le printemps.

On veille, si la saison est rigoureuse, à

ce que les pieds d'artichauts soient bien couverts.

On sème sous cloche, pour repiquer sur couche, des graines de cardons, de concombres, et de petits melons pour mai.

On fait des couches de fumier chaud pour y semer les plantes qu'on désire avancer, comme laitue crêpe et de Versailles, raves, radis tardifs pour mars, chicorée sauvage, pourpier, cresson, etc.

Les couches de champignons craignant l'humidité et le froid, doivent être couvertes avec soin de longue paille fraîche; on en fait de nouvelles pour fournir de mars en juin.

Lorsque le temps se radoucit, on transplante sur une planche en pente, pour éviter la pourriture, les chicorées de la plus belle espèce pour graines. On transplante également pour grener, des carottes, des panais, des poireaux.

Si on a des choux-fleurs sous châssis, il faut veiller à ôter toutes les mauvaises

feuilles et celles qui jaunissent, et leur donner de l'air selon le temps, afin que le plant soit assez fort pour résister en plein air quand on le mettra en place.

Dans les plus fortes gelées on peut avoir des raves ou des salades de cette manière. Après avoir fait tremper la graine dans de l'eau tiède, et l'avoir exposée dans un lieu assez chaud pour qu'elle germe, on fait chauffer deux baquets, dont l'un se remplit de terre préparée dans laquelle on sème la graine, on le couvre avec l'autre; on met ces baquets exactement posés l'un sur l'autre dans un souterrain chaud, arrosant au besoin avec de l'eau tiède; au bout de quinze jours on cueille la salade.

Arbres.

Si le temps est doux, on taille les groseilliers, les framboisiers, et les arbres à pepins; on retranche toutes les branches mortes, gâtées, croisées, mal placées, de la manière la plus unie possible, afin que

la plaie se guérisse aisément. Si dans l'automne on n'avoit pas taillé le fruit à noyau, il faudroit remettre ce travail au mois de mars pour éviter les accidens qu'occasionneroient les gelées qui pourroient survenir, en pénétrant dans les plaies nouvellement faites; on les échenille tous avec soin.

On débarrasse les arbres de la mousse par un temps humide, on l'enlève avec des lames de bois ou des couteaux sans tranchant.

On peut couper les greffes sur tous les arbres à fruit de primeur; mais il vaut mieux différer encore cette opération.

Si on n'a pas fini sa plantation en automne, ce qui est toujours le temps le plus favorable, on peut la continuer, pourvu qu'il ne gèle pas.

C'est aussi le moment de fouiller au pied des arbres foibles et languissans, d'y apporter du fumier à demi-pourri, si c'est par inanition de bonne terre, ou du ter-

reau et du fumier de cochon si l'arbre jaunit hors de saison.

Fleurs.

Les couches d'anémones et de renoncules, etc., doivent être couvertes dans les temps froids : celles qui ne sont pas levées peuvent être couvertes de grande litière seulement, les autres doivent être abritées sous des cerceaux couverts de paillassons ou de toile, observant de leur donner de l'air toutes les fois que le temps le permet.

Les pots et les caisses où l'on conserve les plantes à grener, doivent être abrités du froid et de la neige.

On remuera les engrais et les amas de terreau pour que le froid et les gelées les mûrissent, et si le froid continue on en porte sur les planches à labourer.

On peut faire aussi des couches chaudes pour y semer les plus belles fleurs annuelles, comme amaranthes et autres ten-

dres plantes annuelles qui, levant de bonne heure, donneront aussi de meilleure graine.

Pépinière.

Lorsque le temps est doux, on continue de préparer la terre pour les plantations dans les pépinières; on prépare des couches pour semer les pepins, les amandes ou les baies; on laboure la terre entre les rangées d'arbres, prenant garde d'offenser les racines.

Serre.

Si le temps est rude dans ce mois, il faut veiller à ce que le froid ne pénètre pas dans les serres, et qu'il ne gèle la terre des orangers qui perdroient alors leurs fruits et leurs feuilles. Il faut boucher toutes les issues de l'air, garnir les fenêtres de paillassons, laisser brûler quelques chandelles dans la serre, selon son étendue, ou placer de distance en distance des réchauds pleins de charbon

de terre embrasé; ce charbon est préférable à celui de bois, également dangereux pour les hommes et pour les plantes.

La serre doit être tenue proprement; toutes les feuilles tombées doivent être ramassées, les jaunissantes supprimées, et l'air renouvelé quand le temps le permet.

Les arrosemens doivent être ménagés en petite quantité et selon le besoin.

FÉVRIER. — PLUVIOSE.

Dans ce mois les jours augmentent d'une heure et demie.

Plantes potagères.

Si la terre le permet, on sème encore de l'oignon, et on jette parmi quelques graines de salades, comme laitue ou romaine; et si en novembre ou décembre on n'a pas mis en terre de l'oignon pour grener, ou qu'il ait manqué, on en remet,

d'autres, on les espace à six pouces environ, et on les enterre à deux.

On continue de semer sur couche les différentes espèces de laitues; et si le temps est doux on peut en risquer quelques graines à bonne exposition le long des murs, et replanter de celles qui ont été semées en automne.

On fait des couches à champignon.

Les choux-fleurs se sèment encore sur couche modérément chaude, pour en avoir au printemps; mais cette plante exige un grand soin.

Pour avoir des poireaux qui succèdent aux premiers, ou, s'ils avoient manqué, il faut en semer à la fin de ce mois; ils seront en état d'être repiqués en juillet.

On plante de l'ail, des échalottes, de la ciboulette, et des oignons qui ont poussé des montans pendant l'hiver; on s'en sert en place de ciboule en mars.

La ciboule annuelle se sème depuis la fin de ce mois jusqu'à la fin d'avril; plus elle est jeune, plus elle est délicate. La

ciboule vivace ne grène point, et dure plus de dix ans, multipliée par les rejetons détachés du pied.

On sème plus hardiment à la fin de ce mois toutes les espèces de choux, parce qu'on prévient la naissance des insectes qui les dévorent aussitôt qu'ils sont levés.

C'est toujours par un temps pluvieux qu'il faut mettre en place le jeune plant de choux; il faut le choisir un peu fort, l'enterrer plus que moins, de façon que l'œil des plants soit à fleur de terre, et le bien fixer. Trop foible, le choux languit; trop fort, il est sujet à monter et à durcir.

Lorsque le froid n'est pas si âpre, on peut mettre en terre pour grener les choux qu'on en avait retirés pour les conserver pendant l'hiver; on en ôte les feuilles élancées et inutiles; on les plante de façon que la tige soit entièrement couverte, et on bute encore la pomme qu'on a incisée en croix jusqu'au sommet d'où les tiges à fleurs doivent sortir, ce qui arrivera en avril.

On choisit et on place, à un pied de distance, dans un terrain médiocre, les carottes et les panais pour grener; si ces racines sont en place, ce qui est le mieux, on les éclaircit en conservant les plus belles; celles qui poussent le plus de tiges ne donnent pas la meilleure graine.

Les épinards semés dans ce mois, seront bons à manger en avril; il ne faut pas ménager la graine : il faut les arroser et sarcler au besoin. On nettoie des feuilles gâtées, et on bine légèrement les épinards qui ont passé l'hiver, s'ils sont semés en raie.

Selon le temps, on sème des pois hâtifs, verts, et autres, dont on hâte l'avancement par une bonne exposition; on peut en hâter la germination en les mettant tremper avant de les semer, pendant deux jours, et les tenant ensuite, pendant trois à quatre jours, dans un lieu chaud, jusqu'à ce que le germe ait paru. On les sème à rayons ouverts, ce qui est la meilleure façon pour pou-

voir les nettoyer et les biner; et on hâte les progrès du fruit en arrêtant les tiges au dessus des premières fleurs.

On sème le chervis par rayons; il devient plus beau que semé à la volée. On multiplie encore cette plante par boutures; la graine donne des racines qui croissent davantage; mais les boutures sont plus sûres et donnent plus promptement. Si on en veut manger l'hiver, il faut les relever de terre et les mettre à l'abri des gelées.

Dans les terrains hâtifs, on peut commencer la plantation des pommes de terre, des topinambours, de la pomme d'amour.

On nettoie la poirée, si le temps permet d'en découvrir les planches, de toutes les feuilles gâtées; on donne un serfouissage, et on y répand du fumier chaud. Si l'oseille commence à pousser, il faut garantir les jeunes feuilles de la gelée, les couvrir avec soin, leur donner de l'air de temps en temps, et toujours les cueillir avec la queue.

On sème sur couche les radis blancs de tous les mois, du basilic qu'il faut bien garantir du froid.

Par un temps doux, on peut mettre en terre de la graine de persil, et dans les terrains hâtifs, semer et planter des betteraves rouges, blanches, jaunes, carottes, oseille, panais, etc.

Vers le milieu, on sème des fèves qui seront un mois à lever, et bonnes à manger en juin; c'est le vrai temps de semer celles qu'on veut laisser mûrir, elles le seront alors en juillet.

On replante les fournitures de salade qui se multiplient par éclat, comme l'estragon, la pimprenelle, le cerfeuil musqué, le baume. On sème du cerfeuil commun bon à cueillir en mai, et les différens cressons, bons à employer deux mois après.

Les cardons qu'on sème dans ce mois sont sujets à monter en graine.

Dans une terre bien labourée et fumée on sème à la volée, mais mieux par rayons

à six pouces l'un de l'autre, on fait le semis d'asperges, qui sera bon à replanter au bout de deux années.

On sème encore le céleri sur couche, et on commence à le semer fort clair, en pleine terre bien meuble, bien fumée, et tenue fraîche, dans un endroit abrité et garanti de toutes les influences du mauvais air. Le petit céleri qui se multiplie par rejetons ou par semence, se plante dans ce mois, en divisant les touffes en autant de parties qu'il y a de racines suffisantes; on le sème dans le mois suivant. Cette plante donne annuellement des feuilles qu'on coupe pour les salades ou tout autre usage.

On peut, si on veut des mâches, en semer en pleine terre; cette plante ne demande que de l'ombre; mais en général cette graine ne lève que dans son temps.

Les couches qu'on auroit faites l'autre mois pour les melons, exigeant trop de soins, on en fait dans ce mois; mais il faut encore bien veiller le plant, le soi-

gner, lui donner de l'air, et lui éviter l'humidité.

On sème la chenille, qui, par son fruit, ressemble à cet insecte, et dont l'utilité seule est la surprise qu'elle prépare à ceux qui en trouvent dans la salade.

Vers le milieu du mois, on sème sur couche le poivre d'Inde; on en peut aussi semer dans des pots garnis au fond de fumier chaud et placés dans un tas de fumier; dans tout le mois suivant on le met dans du terreau qui ne soit pas épuisé.

Pour suppléer à la poirée, qui est plus longue à pousser, et diminuer l'acide de l'oseille, on sème de la belle-dame.

C'est le temps de planter de la réglisse; on le fait dans des tranchées de trois à quatre pieds de profondeur, et ordinairement on sème de l'oignon dans le même terrain et dans la même saison, afin que le soin qu'on prend de ces derniers tienne la terre nette de mauvaises herbes.

On peut planter le houblon, et émonder les racines des vieux plants, en pre-

nant garde d'offenser les bourgeons de ceux qui commencent à enfler.

Arbres.

On taille les buissons, les espaliers, les contre-espaliers, si le temps le permet, en commençant toujours par les arbres les moins vigoureux, pour leur conserver plus de sève; en taillant, on choisit les greffes dont on a besoin.

On met les arbres à fruit en contournant les branches trop vigoureuses; cela arrête la sève, et alors la plus grande partie des boutons qui pousseroient à bois se mettent à fruit.

On plante des groseilliers ou de boutures, ou de plant enraciné; on fait de ce dernier en couvrant de terre, jusqu'au bout de la branche, des tiges couchées sans être séparées du tronc. C'est toujours le jeune bois, et celui de trois ans au plus, qui donnent les plus beaux fruits.

Il ne faut pas différer la taille et le

nettoiement du framboisier, très-prompt à pousser ses rejets.

On continue la plantation si elle n'est pas finie.

Fleurs.

Si le temps est favorable on remue bien, à la surface, la terre des couches de fleurs, et on arrache toutes les mauvaises herbes.

Vers la fin de ce mois, on met les œillets en pots, évitant d'ôter trop de terre près des racines; on les place de manière à pouvoir les abriter dans les mauvais temps.

On sème en pots remplis de bonne terre des oreilles-d'ours, qu'on place à l'exposition du midi, jusqu'en mai, qu'on les en retire pour les mettre à l'ombre.

La terre de tous les anciens pots doit être rafraîchie, sans quoi les plantes dégénéreroient.

Tant que le temps le permet, il faut labourer la terre destinée à recevoir les fleurs au printemps; l'hiver la mûrit.

On sème sur couche des basilic, rose tremière, œillet de poëte, giroflée, quarantaine, thlaspi, l'amaranthe, les œillets, et autres fleurs annuelles, la jacée des des Indes, l'ambrette, les tricolors, etc. on place les pieds d'allouette, pavot, coquelicot, belle de jour, etc.

Pour préserver du froid des nuits, il faut couvrir de paillassons les couches de renoncules choisies, d'anémones et de tulipes, autrement leurs fleurs ne paroîtroient pas.

On continue la transplantation des arbres et arbrisseaux à fleurs, comme lilas, chèvrefeuilles, baguenaudiers, jasmins, rosiers, etc. Celle de la plupart de nos arbres toujours verts ne doit se faire que lorsqu'ils sont sur le point d'éclore leurs boutons.

On plante des buis d'Hollande pour avoir des bordures.

Pépinière.

La terre destinée à recevoir une pépi-

nière quelconque doit être absolument purgée de chardons, car ils se mêleroient tellement aux racines qu'ils deviendroient presque indestructibles, et en outre ils nuiroient essentiellement, comme ils font par-tout où ils se trouvent, en séchant la terre.

On sème pour tiges les pepins, amandes et noyaux des arbres fruitiers, les plus durs, qu'on surveille pour les garantir des souris et autres animaux qui pourroient les détruire.

C'est le moment de lever les rejetons des tilleuls, des arbrisseaux en fleur, si on ne l'a pas encore fait, et de les planter en rayons à dix-huit pouces de distance, et à trente-six pouces les uns des autres; ils seront bons à replanter en place au bout de quatre à cinq ans; deux ou trois ans de pépinière suffisent aux arbustes et arbrisseaux à fleurs, qui, placés plus jeunes à demeure, y font des progrès plus rapides.

Si le temps ne l'a pas permis dans le mois précédent, et qu'il le permette

dans celui-ci, il faut labourer la terre entre les arbres avec précaution, de peur d'en offenser les racines, et couper à une certaine distance celles de certains arbres qui s'étendent trop loin, afin de les forcer à en pousser plus près du tronc et en rendre la transplantation plus facile.

On coupe toujours en pied de biche ou en biais, à quatre ou cinq lignes, et en sens contraire du bouton, les têtes des jeunes plants qui ont donné boutons et fruits l'été précédent.

Si le temps est doux vers la fin du mois, on peut greffer en fente, cerisiers, pruniers, pommiers, et autres arbres à fruits de la dure espèce et de pleine terre.

On fait dans ce mois des marcottes de tous les arbres qui se multiplient par ce moyen.

Serre.

Les pepins d'orange et de citron se sèment actuellement : si quelques orangers paroissent languir, il faut les tailler

de près, renouveler la terre, et retrancher des racines tout ce qu'il peut y avoir de moisi.

On donne de l'air avec précaution, selon le temps et par degré, mais jamais quand le vent souffle du côté de la serre, qu'il faut nettoyer de toutes les feuilles tombées, des araignées, etc.

MARS. — VENTOSE.

Les jours augmentent de plus de deux heures dans ce mois.

Plantes potagères.

Si on a négligé de faire les labours, lorsque le temps le permettoit, il faut se hâter de le faire, car les travaux de ce mois sont pressés et multipliés.

On sème à présent et plus abondamment dans les mois suivans toutes les espèces de laitues, chicons, etc. Ces plantes croissent bien dans les terres

fraîches; mais les pluies trop fréquentes les font monter ou pourrir. La romaine à graine blanche a l'avantage de pommer, ou, pour ainsi dire, de se coiffer en voûtant ses feuilles, en sorte qu'on n'a pas toujours besoin de la lier. Le chicon flagellé ou panaché est agréable au goût par sa délicatesse; sa vraie saison est au printemps, plus tard il monte; il y en a à graine blanche et à graine brune.

Les laitues laissées en pépinière, excepté la batavia, prospèrent mieux que replantées; il faut en éclaircir le plant, et les lier à propos pour le faire pommer si le défaut de chaleur les empêchoit de tourner ou de durcir.

On peut pendant tous les mois semer des poireaux qui seront bons à mettre en place trois mois après, et on donne une bonne façon aux planches de ceux destinés à grener.

On sème l'oignon d'été dont la durée se prolonge davantage; on le sème dru

pour le conserver petit. Il faut observer que l'oignon n'aime pas un labour profond, ou à être trop enterré ; il croît bien mieux à fleur de terre, donne de plus belles pommes et se garde plus long-temps, sur-tout s'il est rarement arrosé. Quoique toutes les terres lui conviennent, il préfère les légères ou sablonneuses ; et du terrain dépend son goût plus ou moins piquant.

La ciboule se pique en place par rayons espacés de six pouces en tous sens ; les arrosemens sont ordinairement inutiles à cette plante.

La civette se multiplie, en séparant tous les deux ou trois ans les petites bulbes qu'on place, soit en bordures, soit en planches. Cette plante, qui n'exige que peu de soins, se plaît à l'ombre.

L'échalotte, dont le goût particulier tient à l'ail et à l'oignon, sans en laisser d'impression à l'haleine, se plante au commencement de ce mois, et même dans l'automne ; elle se multiplie par ses

caïeux qu'on divise, et se plante en bordures ou en planches, mais toujours à quatre pouces de distance, avec l'attention de ne les enterrer qu'à la superficie du terrain.

L'ail se multiplie de même.

On plante des pois de toutes espèces.

Le pois à parchemin, ou pois normand, de forme carrée, tendre et moelleux, en vert comme en sec.

Le pois anglais, gros, uni, un peu ovale, parfaitement bon vert ou sec.

Le petit pois vert a les mêmes qualités.

Le pois michau, un des plus hâtifs et des plus en usage; il faut avoir soin d'arrêter ses tiges au dessus des premières fleurs, afin qu'elles nouent promptement. Ce pois est de presque tous les mois; il est très-tendre et sucré, mangé en vert.

Le pois baron, inférieur au pois michau, a la cosse et le grain fort petits; il donne abondamment dans les étés chauds, n'étant pas sujet à nuiler comme d'autres.

Le pois à cul noir, ainsi nommé de la tache noire qu'il porte sur son germe, est hâtif comme le précédent; il est bon en vert ou en sec; mais il ne faut en général le semer qu'en avril, et pas plus tard, car les brouillards et la chaleur le font également nuiler.

Le pois de tous les mois ne se mange ordinairement qu'en vert. Son grain est petit.

Le pois goulu donne du fruit de bonne heure et en grande quantité. On en sème jusqu'en août.

Les pois demandent une terre ameublie par des labours fréquens, grasse, mais peu fumée nouvellement, et où il n'en soit semé que de loin en loin. On les sème au plantoir ou en rayons, cela dépend du pays, de l'exposition, de la force du terrain, et de l'espèce qu'on emploie.

On sème des fèves pour succéder aux premières; on fume celles qui, semées précédemment, en ont besoin.

On peut semer ou replanter des chervis, comme il a été dit au mois précédent.

Dans une terre légère, qui a du fonds et bien ameublie par des labours, on sème des raves, radis, raiforts. On met en place les plantes de cette espèce destinées à grener.

On sème peu et souvent des épinards en rayons, dont la durée sera courte dans cette saison On peut jeter la graine en raies dans des planches où il y aura d'autres plantes.

On sème du persil pour en avoir de printanier, si celui du mois précédent n'a pas levé.

La poirée blonde ou la poirée à cardes se sèment en bordures ou en rayons à volonté. Deux mois après environ que les jeunes poirées ont pris quelque accroissement, on coupe toutes les feuilles à fleur de terre, observant de ne pas endommager le cœur; elles seront bientôt remplacées par de nouvelles. On réserve

les pieds les plus francs pour grener; il faut les échalasser, car le vent briseroit les montans. La poirée à cardes ne demande qu'à être plus espacée, parce que les côtes dont on fait seulement usage ont besoin de plus de place. Ces deux espèces de poirées ne se multiplient que de graines. Quand le plant a six feuilles, il est bon à repiquer après en avoir rogné la moitié des feuilles et le bout de la racine. La blonde se met à la distance de huit à dix pouces, l'autre, de vingt à vingt-quatre.

Toutes les espèces de betteraves se sèment en sillons ou en bordures; dans chaque trou profond de deux pouces et distant d'un pied environ, on met deux ou trois graines, et quand le plant a cinq à six feuilles on ôte les doubles qu'on repique ailleurs, si l'on veut, avec un plantoir assez long, pour que la racine soit droite et le plant enterré jusqu'au collet. La betterave veut une terre substantielle labourée profondément.

Vers la fin de ce mois on plante à demeure, dans des rayons distans de deux pieds environ, dans des trous à la même distance garnis de terreau, deux à trois graines de cardons un peu écartées l'une de l'autre, sauf à les éclaircir et à repiquer le plant ailleurs. Pour profiter du terrain, on remplit l'espace des rayons de choux, d'épinards, etc.

On commence à ouvrir dans ce mois, si le temps le permet, les buttes faites autour des artichauts, mais à la fin on les déchausse totalement ; on nettoie les pieds de toutes les ordures ou mauvaises feuilles; on les œilletonne, observant de ne laisser que trois œilletons aux plantes vigoureuses et bien placées, et un seulement à celles qui languissent, observant encore que ceux qu'on laisse ne soient jamais qu'à fleur de terre, mais partant du bas de la souche. En détachant les œilletons il faut faire attention à ne pas les couper trop loin ou trop près de la mère : trop près, cela lui nuiroit; trop loin, il

repousseroit des feuilles nuisibles au fruit. A mesure du travail, on recouvre le pied et on donne un labour général qui redresse le terrain. On choisit les plus beaux œilletons pour réparer les endroits où il en manque, ou pour faire un nouveau plant; mais en général je conseille de ne pas les employer dans le même terrain, il vaut mieux changer le plant; on trouvera aux mois suivans le moyen de multiplier l'artichaut par graine.

L'oseille se multiplie par éclat pendant tout ce mois : on la sème ou on la plante en planches par rayons, ou à la volée, ou en bordures.

On plante en pattes ou en racines, ou on sème l'asperge si le temps n'a pas permis de le faire plus tôt : on les place à dix-huit pouces en tous sens, dans l'endroit où la terre a été préparée à cet effet. Il est plus avantageux de disposer les fosses en automne, parce que si la saison étoit rigoureuse au moment de planter, il faudroit différer trop long-

temps. De quelque manière qu'on plante ou qu'on sème l'asperge. il faut la laisser se fortifier pendant trois ans, sans en manger. On laboure les anciennes planches d'asperges avant qu'elles commencent à pousser, et on le fait de manière à ne pas les toucher.

On peut semer du basilic en pleine terre avec l'attention de le couvrir quand il poussera; mais si le froid étoit encore à craindre, on le sème en pots, pour l'abriter au besoin.

La capucine se sème à la fin du mois en touffes, à huit ou dix pouces de distance : ordinairement pour éviter de l'échalasser, on la met au pied d'un treillage ou de quelques forts arbres.

Si on n'a pas de bourrache, c'est le temps de la semer; mais il est rare que cette plante manque dans un jardin où il y en a déjà eu : elle se sème alors d'elle-même, et souvent, au lieu d'en semer, il y en a à détruire.

Dans une terre bien disposée et la-

bourée de quinze à seize pouces de profondeur, on sème à la volée, en rayons ou en planches, de la graine de carotte; cette graine a dû être froissée dans les mains pour ôter le duvet qui la couvre; il ne faut pas l'épargner et ne pas trop l'enterrer. Il suffit d'éclaircir le plant. Il est rare que celles qu'on replante viennent belles.

On plante des panais pour grener: s'il y en a en place, il suffit de choisir les plus beaux, de les nettoyer autour, et ils donneront une bien meilleure graine.

On serfouit les scorsonnères de l'année précédente. Si elles commencent à se ravirer on peut encore différer d'en semer. Il en faut faire autant des salsifis, et garder pour grener les plantes les plus vigoureuses.

On sème à claire-voie du céleri dont la graine étant petite, coule souvent plus dru qu'on ne voudroit, et avant que le printemps donne une nouvelle sève au céleri, on choisit les plus belles plantes

pour grener; s'il étoit possible de les laisser en place, on y gagneroit de la beauté et de la bonté. Deux ou trois pieds suffisent pour en avoir abondamment.

Le cerfeuil musqué s'éclate et se replante; il produit plus promptement que le cerfeuil commun dont on peut semer dans tout ce mois.

On sème à la volée ou par rayons la chicorée sauvage; toute terre lui est bonne.

On sème sur quelques bouts de planches de la corne de cerf; il en faut mettre peu, car la graine est fort petite.

La pimprenelle se sème à la volée, mais mieux en rayons ou en bordures.

On peut commencer à semer dans ce mois le pourpier vert, beaucoup moins sensible au froid que le pourpier doré, qui ne doit être semé que dans le mois suivant.

La raiponce destinée à grener doit être en place; car si on la lève il lui est très-difficile de reprendre.

On sème du cresson en planches ou par rayons, c'est le vrai temps pour avoir de bonne graine; on arrache à mesure, au lieu de couper, les pieds dont on a besoin, et les autres destinés à grener sont plus à l'aise.

L'estragon qu'on multiplie de graine ou de bouture, réussit encore mieux de cette dernière façon, comme il a été dit; il faut mettre les touffes à deux pieds l'une de l'autre.

La perce-pierre qui croît dans des endroits où il y a à peine de la terre, doit se semer dans les jardins, ou sur couche, ou en pots remplis de terreau, et mis à bonne exposition. La graine est quelquefois deux mois à lever.

Dans ce mois, ou un peu plus tard encore, selon la saison, on sème des concombres en pleine terre. On dispose une large planche, dans laquelle on fait des trous éloignés de quatre pieds au moins en échiquier; on remplit le fond des trous de fumier de cheval à demi-pourri, on

le recouvre de quatre pouces de terre, et on y pique des graines sans les épargner, car il en avorte beaucoup; et la terre sortie des trous sert à rechausser la plante.

La melonnière doit être actuellement disposée; on peut mettre les melons, si l'on veut, comme il vient d'être dit des concombres; mais au lieu de couvrir le fumier de terre, il faut y mettre cinq à six pouces de terreau, si on en a; cependant la terre suffit. Cette plante exige des soins suivis, soit sur couche, soit en pleine terre, ou dans des couches sourdes, comme il sera dit.

Les raves et les navets commencent à ne plus réussir dans ce mois; les premières aiment une terre qui ait été amendée anciennement, et le fumier altéreroit les navets : en outre, dans un terrain nouvellement semé, il éclot une quantité d'insectes très-nuisibles à ces plantes. Il leur suffit d'un bon labour, et d'en recouvrir légèrement la graine.

On plante à la fin du mois les pommes

de terre de toutes les espèces; plus tôt, il y auroit des risques à courir; plus tard, on perdroit du temps. On les plante ordinairement dans des fosses, en échiquier, à un pied au moins de distance en tous sens pour pouvoir les buter. La violette est la plus délicate et la meilleure; ensuite la rouge, puis la jaune : la blanche foisonne beaucoup, et la pomme de terre prend le goût de celle dans laquelle on la met; le sol pierreux ne lui convient pas.

Le topinambour se plante de même, et demande la même culture.

Dans le courant de ce mois la pomme d'amour peut se semer en pots ou en pleine terre; sa culture n'exige rien de particulier. Il en sera parlé dans la suite.

On resème du poivre d'Inde, si l'autre n'a pas levé.

On regarnit dans ce mois toutes les bordures des jardins, si on ne l'a pas fait en automne; et c'est le temps de replanter toutes les plantes vivaces.

Pour avoir des choux ou des choux-fleurs qui se succèdent, il faut en semer dans ce mois, afin de pouvoir les placer à deux pieds de distance en mai. Comme il est à craindre que les insectes ne détruisent ce plant, il faut par la rosée du matin, lorsqu'il commence à lever, le poudrer d'un peu de suie ou de cendre.

On sarcle toutes les planches; on détruit les mauvaises herbes, on commence à nettoyer les jardins, les allées, les sentiers, etc., et on veille aux taupes qui commencent à entrer en amour.

Arbres.

Il faut finir dans ce mois, sans délai, tous les ouvrages qui restent à faire pour les plantations, si la saison a été défavorable.

En traçant à fleur de terre, le framboisier fournit assez de sujets enracinés qu'on plante à un pied l'un de l'autre, si on ne l'a pas fait plus tôt, dans des rigoles creu-

sées à la même profondeur ; on le soigne comme les autres arbrisseaux ; et à moins d'en vouloir faire une nouvelle plantation, on retranche tous les jets qui sortent des rangs. On nettoie également les anciens plants, on retranche le bois mort, et celui qui a donné du fruit l'année précédente, en les coupant rez terre ; on ne conserve que le bois de deux ans au plus.

On peut planter de l'épine-vinette dans un coin de jardin. Cet arbrisseau croît facilement sans culture, et pousse abondamment des rejetons de la souche, avec lesquels on le multiplie. On en confit le fruit, et la feuille s'emploie comme du thé.

C'est à la fin de ce mois qu'il faut commencer à garantir les espaliers de la gelée ; les moyens les plus simples sont les abris, et des paillassons mis à une assez grande distance pour que le vent qui les agite ne fasse pas tomber les fleurs. Il y a des personnes qui ne mettent rien, et qui s'en trouvent aussi bien. Les soins

les plus essentiels à prendre, c'est de ne jamais rien mettre le long de ses espaliers, sous prétexte de primeur; de ne pas sur-tout labourer la terre quand les arbres sont en fleur; plus elle est ferme, moins il en sort de vapeurs humides, et de n'y souffrir aucune mauvaise herbe.

On commence à découvrir les figuiers, et à sortir ceux qui sont dans la serre pour les habituer à l'air, ainsi que leur premier fruit. Lorsque les caisses sont dehors, on donne à chacune une mouillure capable de pénétrer toute la motte. On ôte le bois mort; il se connoît à l'écorce ridée et à la couleur noire qu'il prend; c'est sur-tout à l'extrémité des branches que cela arrive. On le coupe ou on le casse, et l'avantage de cette opération est de faire fourcher des branches qui s'élancent d'un seul jet, de procurer plus de fruit, et de le donner plus beau, parce que la sève a moins à monter.

On finit définitivement toute la plantation des arbres à fruit; mais on se sou-

viendra toujours que planter en automne c'est presque gagner une année, et on achèvera totalement la taille de ceux qui restent à tailler, car déjà les boutons des espèces tendres commencent à grossir.

Selon la saison, on peut commencer plus tôt ou plus tard à greffer les arbres, en commençant par les espèces les plus hâtives, et finissant par les plus tardives. On coupe la tête à ceux qui ont été greffés l'année précédente, laissant seulement cinq à six pouces au-dessus de la greffe pour attirer la sève, et servir au besoin à l'y fixer, de peur que le vent ne la décolle.

On bêche autour des groseilliers, si on ne l'a déjà fait; on nettoie les planches de fraisiers de toutes les mauvaises herbes qui leur nuisent.

En coupant la tête des arbres nouvellement plantés en espaliers, il faut prendre garde de les ébranler. Pour cet effet, on appuie le pied droit contre le tronc de l'arbre; et de la main gauche, tenant fortement la tige dans la partie inférieure,

au dessus de quatre à cinq jets ou yeux d'en bas, on coupe la tête en pied de biche, avec une serpette bien tranchante.

Fleurs.

On plante encore des bordures de thym, de lavande, en général de toutes sortes de plantes destinées à cet usage; on dégarnit celles qui sont trop épaisses. On plante le baume, le romarin, etc.

Les fleurs à racines fibreuses, comme œillets, staticées, etc. se transplantent; mais, comme il a déjà été dit, tous ces travaux sont préférables en automne.

On nettoie toutes les bordures des mauvaises herbes qui s'y mêlent.

Il faut veiller aux pots où l'on a mis des auricules, et les mettre à l'ombre, car le soleil nuiroit presque à toutes, et en feroit mourir une grande partie : il en seroit de même du froid des nuits et des mauvais vents contre lesquels il faut les protéger.

On plante quelques racines d'anémones

doubles communes, pour succéder à celles qui ont été plantées en automne.

Vers la fin du mois, on transplante les arbres toujours verts, comme le laurier; et si le temps ne le permettoit pas, il faudroit différer jusqu'au mois suivant, et observer de ne le faire que par un temps de pluie.

On couche les rejetons de vigne, observant de les bien couvrir jusqu'à l'œil le plus haut. Si on veut y gagner beaucoup de temps, on les couche en pots ou en mannequins : on les met en place; on casse seulement quelques endroits du pot, ou on enterre le mannequin, et la plante s'en apperçoit à peine.

Serre.

Il faut arroser peu et souvent les orangers et autres arbrisseaux qui sont dans la serre, les bien nettoyer, ainsi que la serre dont on ouvrira les fenêtres toutes les fois que le temps le permettra.

Lorsque les arbres de ces espèces ont la tête gâtée, il faut la tailler de près, et les forcer, par des réchauffemens, à repousser promptement.

Les caisses et les pots doivent être nettoyés, et on y donne quelques coups de houlette pour diviser la terre.

PRINTEMPS.

AVRIL. — GERMINAL.

Cette époque s'appelle *équinoxe de printemps*, et dans ce mois les jours augmentent de deux heures.

Plantes potagères.

Dans ce mois le potager exige les plus grands soins et les plus grands travaux pour labourer, semer, planter, sarcler, et serfouir toutes les plantes.

Lorsque les laitues, semées de bonne heure sur couche, sont assez fortes, on les replante, ainsi que celles d'automne, si on en a encore. La petite laitue crêpe est, de toutes, la plus délicate, la plus tendre et la meilleure. On en sème encore, ainsi que des autres espèces, et de quinze en quinze jours, de la laitue de Gênes

pour en avoir toujours de bonne à replanter pendant tout l'été.

On choisit, pour grener, les plus belles laitues pommées qui ont passé l'hiver; on les lève en mottes et on les plante, selon les espèces, à distance assez grande pour ne pas permettre à la poussière des pistils de se communiquer.

Pour avoir des oignons en verdure toute l'année, il faut encore en semer, mais par préférence l'oignon d'Espagne et celui de Florence. Celui-ci, de la grosseur d'une noix, est blanc, extrêmement doux : il se mange en vert, et étant mangé il ne laisse aucune impression désagréable. Ces oignons veulent être semés très-drus, et en plusieurs temps, pour en avoir toujours de nouveaux : ils ne demandent pour culture particulière qu'à être arrosés fréquemment pour conserver la douceur qui les distingue.

Par un temps pluvieux, autant qu'il est possible, on plante les choux semés en janvier. Vers la fin du mois on sème des

choux-fleurs pour l'automne, des choux de Milan pour la fin de l'été; du chou-rave et du chou-navet à replanter dans deux mois environ.

On nettoie tous les choux mis en place; on ôte les feuilles jaunes ou pourries; on arrache les choux-fleurs qui borgnent ou qui montent, pour les remplacer aussitôt.

C'est dans ce temps sur-tout qu'il faut sarcler les plantes et les nettoyer avec le plus grand soin; car les mauvaises herbes pullulant, toutes leurs graines germent, etc.

On replante de la poirée; on choisit pour cela la plus blonde, parmi celles venues des dernières semences; elle est plus belle et meilleure que la verte.

On sème dès pois à cul noir, pois goulus, pois nains, pois michaux, etc. On rame, sans différer, les pois qui montent. Plus tard on leur causeroit beaucoup de dommage. Il faut, en faisant cette opération, ne pas les étouffer; la meilleure façon de les ramer est de ficher les ra-

més de deux en deux raies, en les penchant les unes vers les autres, et laisser passage à l'air et au soleil; car le pois aime à être aéré.

Par un temps beau et sec, afin que les mauvaises herbes périssent plus promptement, on serfouit les pois semés précédemment et qui ont pris de la force. L'été, ce travail se fait par un temps un peu humide.

On peut semer des épinards, et pour la perfection de ceux qu'on laisse grener, arracher les pieds stériles aussitôt qu'il sera possible de les distinguer.

Le persil qu'on sème dans ce moment dure long-temps. Toutes les sortes de persils se sèment de la même façon; toute terre leur convient, et même l'ombre.

On peut encore semer des fèves destinées à grener; plus tard on réussiroit difficilement.

Les raiforts se sèment dans des endroits où ils ne sauroient nuire aux arbres. On sème des radis de toutes espèces;

mais le rouge est meilleur pour cette saison.

On sème encore des cardons d'Espagne qui sont quinze jours à lever; semés plus tôt, ils restent un mois à lever.

Quand toutes les apparences de froid sont passées, on sème les haricots pour la récolte ordinaire et la plus générale; car on a pu en semer plus tôt à bonne exposition pour en avoir de hâtifs; on en sèmera même encore plus tard; ils restent sous terre environ quinze jours Les haricots ronds, les haricots d'Espagne, les haricots plats d'Allemagne, ont dû être mis en terre à la fin de mars ou au commencement de celui-ci.

L'anis se sème en planches et aussi en bordures. Il lui faut une terre meuble et légère : la graine doit être fraiche; quand elle est levée, et le plant un peu fort, on l'éclaircit; on la tient toujours propre et on l'arrose au besoin.

L'artichaut se conduit comme il a été dit le mois précédent. Pour s'assurer de

la réussite d'un plant, il faut en mettre deux pieds à six pouces l'un de l'autre, sauf à en ôter un quand ils paroissent repris; sur la fin du mois on examine les pieds d'artichauts, et on supprime tous les jeunes plants qui ont été produits depuis qu'on les a œilletonnés.

Lorsque les gelées ne sont plus à craindre, on sème de l'oseille en bordures ou en planches par rayons. Si le temps est sec, on la mouille souvent, et elle lève au bout de quinze jours; on éclaircit le plant, et on la tient très-propre.

Tout ce mois est encore favorable à la plantation des asperges, qui, pour le mieux, a dû être faite le mois précédent. Il faut cueillir cette plante avec précaution, dans son temps; c'est lorsque les tiges ont six à huit pouces de longueur; et pour les manger dans toute leur bonté, il ne faut les cueillir qu'au moment de les manger. Il y a des couteaux faits pour cet usage; ce sont de longues lames étroites, recourbées et dentelées

au bout, qu'on emmanche dans un morceau de bois rond.

On peut replanter le basilic qui est en état : ce seront ces plantes qui donneront la meilleure graine. On peut encore en semer dans une terre meuble et bien amendée; et quand la graine est en terre, affermir la surface avec la main.

En terre légère on sème la carotte; dans les terres fortes, on peut encore différer jusqu'à la fin du mois.

La scorsonnère, différente du salsifis par sa racine noire au dehors et blanche au dedans, est une plante vivace et bisannuelle; la graine qu'on sème reste quinze jours à lever. Il faut à cette racine une terre préparée par un labour profond, bien épierrée, pour qu'elle ne fourche pas, et tenue toujours dans un état de fraîcheur qui facilite la germination, avec l'attention de ne jamais laisser de croûte sur la superficie; elle nuiroit au développement du germe.

Le salsifis, dont la racine est blanche,

se seme également dans ce mois et avec les mêmes soins.

Si on arrache des chervis pour en manger dans le courant de ce mois, on peut alors détacher la tête et la replanter ; elle en pousse de nouveaux plus promptement et plus abondamment.

On peut mettre en place le céleri semé sur couche en janvier, s'il a été bien soigné. C'est une très-mauvaise manière que de lever continuellement des plantes pour les piquer en pépinière jusqu'à ce qu'on les mette définitivement en place ; c'est arrêter la végétation, et la plante ne vient jamais aussi belle. On arrache le plant trop épais, et qui s'étioleroit.

On sème du cerfeuil pour n'en pas manquer et en avoir toujours de nouveau.

La chicorée se transplante également dans ce mois.

La pimprenelle s'éclate aux pieds ou se sème ; mais si on l'éclate, il faut faire cette opération tous les trois ans environ, afin que la plante prenne une nouvelle nourriture.

Le pourpier, très-sensible au froid qui le fond par les plus légères attaques, commence à se semer en sûreté en pleine terre, bien ameublie et mêlée de terreau. On le couvre s'il survient quelques froids inattendus; en outre on le met à bonne exposition, et on l'arrose par la sécheresse.

On met en place les plants de ciboule; si on les laisse en place, il faut les éclaircir. Cette manière, qui n'interrompt pas la végétation, est préférable. Si on replace le jeune plant, il faut l'arroser et le couvrir pour le garantir du soleil.

Si les concombres semés sur couche commencent à faire leurs bras, et qu'ils aient déjà cinq à six feuilles, il faut les arrêter au deuxième nœud, et couper les oreilles. En général, le concombre n'exige pas la taille comme le melon. Beaucoup de plants ont fructifié sans avoir été taillés. On pince seulement par le bout, à quatre ou cinq nœuds, les branches qui ont l'air de trop s'échapper.

Il faut nettoyer très-soigneusement, et purger des mauvaises herbes les plants, lorsqu'ils croissent, et retourner légèrement la surface de la terre, sur laquelle les branches rampent. On continue à en semer jusqu'à la fin de juin. Ceux qu'on sème actuellement donnent moins de mal et plus de fruit.

Lorsque le melon nain est en état, on le replante : il vaut toujours mieux semer en place. Mais si on est obligé de le replanter, on le met sur de nouvelles couches, qui, par leur chaleur, peuvent en hâter les progrès. Dès que ces plantes ont bien repris, on leur donne la prèmière taille, qui consiste à supprimer le montant et arrêter les bras à deux yeux. Dans la culture des melons, il y a des ménagemens et des soins qui dépendent plutôt de l'habileté et de la pratique, que des règles qu'on pourroit donner.

L'expérience fondée sur de longs essais a appris que la taille étoit nécessaire pour devancer et fixer les productions du fruit,

pour qu'il fût même plus parfait dans sa qualité, pourvu que cette taille se fasse à à propos et avec les précautions convenables.

Il y a trois tailles différentes presorites pour les melons, dont on ne peut au juste déterminer le temps. La première se fait quand le plant a poussé cinq à six feuilles. On coupe alors le montant du jet du milieu, qui est ordinairement au dessus des trois premières feuilles, afin qu'il naisse par les côtés des branches appelées *bras*, qui doivent former la plante. On réduit encore, dans la suite, ces bras à deux yeux pour les forcer à fructifier.

La seconde taille, beaucoup plus forte, consiste à retrancher le bout de la branche sur laquelle le fruit a noué : on le rogne à deux nœuds au dessus du fruit, de peur que le reflux de la sève ne produise quelque altération. Le même pied de melon peut très-bien perfectionner trois ou quatre melons ; mais il faut supprimer tout ce qui est au delà de ce nombre, à moins

que les premiers conservés ne viennent à fondre ; ce qui arrive assez souvent.

On supprime les branches trop grosses dans les plantes qui croissent avec beaucoup de vigueur ; elles produisent rarement du fruit. On en fait autant des branches trop minces et des branches grêles, qui n'ont jamais assez de sève pour nourrir le fruit ; en sorte que les plantes qui croissent modérément sont les meilleures. Les branches infructueuses qui s'élèvent ont les yeux très-écartés les uns des autres ; les branches fécondes, au contraire, les ont très-rapprochés.

Il se trouve quelquefois des bras dont on espéroit tirer parti, qui deviennent tellement larges et épais, qu'ils altèrent toute la sève et affament les autres branches. Il faut les réduire promptement au second nœud, pour favoriser la circulation de la sève dans tous les points. Il faut également retrancher avec prudence les feuilles dont la forme est plus pointue, et qui, par leur force, semblent attirer

à elles une très-grande abondance de sève au préjudice du fruit.

C'est lorsque les melons ont acquis les trois quarts de leur graine, qu'on les taille pour la troisième fois. On se conduit comme dans les tailles précédentes, et on supprime les fruits superflus, ou mal tournés, ou préjudiciables aux autres. On ne retranche plus rien ensuite; les branches poussent comme elles veulent : il suffit d'ôter les feuilles qui jaunissent.

On observera sur-tout, en taillant les melonniers, de ne point déchirer ni de pincer la branche. Cela exciteroit un tiraillement de fibres nuisible à la plante, et qui pourroit la faire périr. Il faut la couper avec une serpette bien affilée. Il faut, malgré tout, être encore très-prudent dans cette taille, car on a vu des melonniers rapporter beaucoup sans ces mutilations.

Si on veut prolonger la durée des pommes d'amour, il en faut encore semer.

Cette plante ne demande d'autre soin que quelques arrosemens.

On peut encore semer du poivre d'Inde si l'autre a manqué.

La petite joubarbe ou trique-madame qui, sans aucun soin, croît sur les murs, se cultive encore en bordures dans les jardins. Rarement, pour s'en procurer, on a recours à la graine qui ressemble à celle du persil; mais on prend des boutures ou rejetons qu'on met en bordures et qui produisent abondamment. En arrosant fréquemment les branches, sans racines elles renaissent.

On sème quelques navets qui seront bons à manger en juillet.

Le fenouil, qui réussit très-bien dans les climats chauds, a beaucoup de peine à produire dans les autres; en outre, cette plante monte en graine au bout de dix-huit jours environ. On en sème très-peu.

Arbres.

C'est ordinairement dans ce mois que

les jardiniers greffent les arbres. Voici une expérience qui a réussi ; il est même rare que cette greffe manque. On prend les greffes au moment où la sève commence à remuer légèrement dans l'arbre d'où on les tire, et on les met en terre jusqu'au moment où les sujets sur lesquels on veut les employer soient en pleine sève, c'est-à-dire, que les feuilles commencent à s'épanouir. La sève, ainsi en mouvement, rend la greffe susceptible de profiter sur-le-champ, et ne court pas les risques de sécher, comme il arrive souvent quand on greffe dans l'inactivité de la sève.

Il faut visiter tous les arbres plantés depuis l'automne, les arroser dans la sécheresse, jeter de l'eau sur les branches lorsque leurs feuilles bouclent. Ce remède, qu'il ne faut pas employer dans le grand soleil, est efficace, même pour les vieux arbres.

On coupe à trois ou quatre pouces au dessus du bouton, la tige des arbres greffés l'année précédente ; autrement la sève

montant toujours dans cette tige, feroit avorter la greffe.

A la fin du mois, on commence à veiller aux arbres à fruits qui sont en espalier; on dispose les branches les plus régulières; on réserve les plus belles et les mieux disposées; on retranche celles qui poussent en avant ou en arrière, et celles qui, étant trop vigoureuses, emporteroient l'arbre.

C'est le moment d'éclaircir les abricots, s'ils sont trop serrés : ceux que l'on conserve viennent plus beaux.

On plante des coupures, des crossettes ou des marcottes de vigne à demeure. Il faut qu'elles aient un nœud de bois de deux ans à l'extrémité; on les enfonce de façon qu'il n'y ait que le jet ou l'œil de dessus qui soit de niveau avec le terrain, et il est très-rare qu'il en manque.

On visite les vignes en espalier; on arrache les petits filamens ou vrilles qui commencent à pousser; on supprime les sous-yeux, c'est-à-dire, des deux sions

qui sont produits par le même œil, on ôte le plus foible qui est ordinairement en dessous, et l'autre gagne de la force ; le fruit devient plus beau. Par ce travail prématuré, on s'épargne beaucoup de peines qu'il faudroit prendre un mois plus tard.

Les fraisiers doivent être sarclés, les filets arrachés avec soin ; on les arrose si le temps est sec : autrement on auroit peu de fruits.

Toutes les bordures d'allées, toutes les plate-bandes, ainsi que les pieds des arbres, doivent être sarclés et nettoyés.

La terre qui est entre les rayons des ceps de vigne doit être très-propre, et dans les premiers jours du mois, on peut commencer à échalasser pour soutenir les branches.

Les figuiers se découvrent avec précaution, de peur que le fruit qui commence à paroître ne périsse.

Selon la chaleur du temps, il faut avoir attention à donner de l'air aux plantes

qui sont sous châssis, et les arroser au besoin.

On peut planter en sûreté, dès le commencement de ce mois, les arbres toujours verts, comme if, pin, sapin, etc., et le faire, autant qu'il est possible, par un temps pluvieux ou couvert; les arroser ensuite très-fortement après les avoir plantés, pour que la terre s'attache aux racines, et garnir le pied de paille hachée, pour empêcher la terre de se dessécher.

On sème des graines d'arbres les plus exotiques.

Vers le milieu du mois, on greffe en approche, pins, sapins, genévriers; mais les arbres ainsi greffés ne croissent pas aussi bien que ceux venus de graine. Rarement la tige croît d'accord avec les arbres, et il faut, pour éviter que le vent les écarte, les greffer aussi près de terre qu'il est possible.

On visite les greffes; on les nettoie; on en renouvelle la terre grasse, quand

elle est pleine de crevasses, de peur que le vent sec ou un soleil trop fort ne les détruise.

Pépinière.

La pépinière doit être tenue dans la plus grande propreté ; car les mauvaises herbes qui croissent avec abondance étoufferoient les jeunes plants, ou leur causeroient de grands dommages.

Il faut arroser fréquemment les couches à graines d'arbres toujours verts, si le temps reste sec, et nettoyer soigneusement celles où on a semé des graines prêtes à lever, qui resteroient étouffées sans cette précaution.

Fleurs.

Les plate-bandes des parterres veulent être nettoyées ; et les plantes qui montent, être soutenues par de petites baguettes, pour que le vent ne les brise pas.

On peut semer dans les plate-bandes les fleurs annuelles qui ne demandent aucun soin particulier; elles réussissent mieux que transplantées. Si on a semé trop dru, il faut éclairoir les plantes, pour les rendre fortes et vigoureuses.

Dans ce mois, on sème les graines à fleurs dont les plants sont destinés à garnir les vases et les parterres.

Vers le commencement du mois, on fait quelques couches légèrement chaudes pour les plantes qui n'ont besoin que d'un peu de chaleur pour fleurir promptement. On met des racines de tubéreuses pour succéder à celles du mois dernier, et en avoir long-temps.

On sème, dans des pots ou dans des endroits choisis, de la graine d'œillet, qu'il faut couvrir bien légèrement de terre; on l'arrose légèrement si le temps est au sec; ceux qui sont levés doivent être attachés à des tuteurs, pour ne pas se briser.

Il faut mettre dans un endroit couvert,

à l'abri du soleil qui les dessécheroit, et de l'humidité qui laveroit la poussière douce de leurs fleurs, principale partie de leur beauté, les belles auricules. Ces pots se placent ordinairement sur des tablettes disposées en amphithéâtre: on expose à l'air et au soleil du matin, les pots des plantes dont on veut tirer de la graine, autrement on n'en auroit pas de bonne. C'est encore le moment favorable de se procurer des coupures en racines éclatées d'auricules choisies. On les met dans des pots à l'ombre, on les arrose doucement jusqu'à ce que les racines se soient développées. Si, parmi ces pieds éclatés, il s'en trouvoit quelques uns dépouillés de fibres, il faudroit les tenir sous cloches, pour forcer les racines à sortir.

Pour conserver plus long-temps que si elles restoient exposées au grand air, les belles renoncules, anémones, tulipes et jacinthes actuellement en fleur, il faut préserver les planches de l'humidité et du soleil, également nuisibles, et leur

donner de l'air soir et matin, autrement elles périroient promptement.

On sort de terre, vers la fin du mois, les racines bulbeuses des fleurs qui ne s'ouvrent et ne fleurissent qu'en automne, dont les feuilles sont mortes ou flétries; on les tient hors de terre environ trois mois, après quoi on les replante.

Par un temps favorable, vers la fin du mois, on sort les fleurs de la serre, et tous les arbustes les moins tendres; on les place à l'abri des matinées froides et des vents du nord. La serre dégagée, permet une plus grande circulation d'air pour les orangers et les plantes de la plus tendre espèce.

On encaisse à neuf, ou on donne des demi-encaissemens, aux orangers et aux autres arbres qui en ont besoin; on supprime toutes les racines moisies ou gâtées; on lave la tête et les tiges pour les purifier de toute ordure. Après la transplantation, on les arrose abondamment. Ce travail, fait de bonne heure, permet

aux arbres de faire de nouvelles racines, et les force à produire beaucoup de fleurs.

Les orangers, qui n'ont pas besoin d'être transplantés, demandent cependant, pour être fortifiés et donner de plus belles fleurs, qu'on ôte une partie de la terre de la surface et des côtés, qu'on en mette de neuve et qu'on les nettoie.

C'est toujours du fumier de vache bien consommé, et en petite quantité, qu'on peut mettre sur la surface des pots ou des caisses, et jamais de fumier chaud, car on nuiroit à la plante.

Pendant la plus grande partie de la journée, et lorsque l'air est doux, il faut tenir les fenêtres de la serre ouvertes, afin que les plantes s'y habituent, et qu'on puisse les sortir sans danger; car elles commencent à avoir besoin de beaucoup d'air frais.

Les orangers, les jasmins et autres plantes, se greffent par approche; mais, comme il a déjà été dit, la voie des bou-

tons ou boutures est bien préférable ; on a de bien plus beaux arbres et de plus longue durée.

MAI. — PRAIRIAL.

Les jours augmentent dans ce mois d'une heure et demie environ.

Plantes potagères.

On replante toutes sortes de laitues, chervis, etc. dont on a fait des semis deux mois plus tôt ; ces plantes seront bonnes à employer deux mois après.

Par un beau temps sec, de huit en huit jours, et après la rosée séchée, on lie, à mesure des besoins, les chicons qui sont en état, et qu'on veut faire blanchir : on met d'abord un ou deux liens dans le bas, selon la force, et quelques jours après on en met un troisième qui serre davantage, à cause de l'humidité des pluies ou des rosées qui les pourriroient. Pour en faire blanchir plus promptement, on met des-

sus les chicons, ainsi liés, un pot de terre ou une cloche qu'on couvre de fumier chaud. Il faut plus ou moins de temps, selon la dureté de l'espèce de laitue, pour blanchir. Dès que les chicons sont liés, il ne faut plus les arroser que dans les grandes sécheresses.

On lie aussi les laitues fortes en feuillage, qui s'épanouiroient au lieu de se pommer, afin de les y forcer.

Vers la fin du mois, on sème les laitues, chicons et la laitue brune, qui pomme et résiste aux chaleurs de l'été; on met en place le plant quand il est assez fort, et on l'arrose au besoin.

On doit avoir des poireaux bons à piquer, c'est-à-dîre de la grosseur d'une plume, si le temps a été assez favorable. Ce travail se fait de deux manières : la première, dans une planche bien améndée, et profondément béchée, on fait des raies, ou sillons, de la profondeur de six pouces, et à distance de huit environ; on met le plant à quatre pouces de distance;

on comble ensuite ce sillon de la terre qu'on tire du sillon voisin, continuant ainsi jusqu'à la fin. La seconde manière est de les mettre ou planter à égale distance, en tous sens, comme il vient d'être dit, en laissant, sans le reboucher, l'orifice du trou fait par le plantoir, pour faciliter jusqu'aux racines le passage de l'eau des arrosemens, et ce trou se rebouche de lui-même.

Avant de repiquer les poireaux, il faut couper toutes les racines, car il en doit pousser d'autres, ainsi qu'à moitié les feuilles qui deviennent inutiles et même nuisibles, car la longueur en flétrissant, empêcheroit le tronc de se relever.

Il faut fixer par des tuteurs les tiges de poireaux destinés à grener, car la pesanteur de la tête les feroit verser, et la graine alors pourroit rester imparfaite avorter. On en rassemble plusieurs autour du même tuteur.

On en fait autant aux oignons, dont les tiges sont égalèment très-foibles, et

on les lie les uns et les autres de manière à ne pas les gêner. Les planches d'oignons destinées à grener, doivent être bien sarclées et arrosées au besoin; cela contribue beaucoup à la beauté et à l'abondance de la graine.

Si les oignons semés en janvier ou mars, ont acquis la grosseur d'une plume, ils sont en état d'être replantés: on ne laisse en place que ceux qu'on veut qui restent petits.

Les principaux destructeurs de l'oignon, sont les vers et la courtillère. Les premiers s'insinuent d'abord dans le collet de la plante, qu'ils sucent et qu'ils rongent ensuite: on s'en apperçoit lorsque les feuilles se recoquillent et perdent la vivacité de leur verdure. On arrache ces oignons si le mal est particulier; mais s'il est général dans la planche, il faut tout arracher, car ils périroient entièrement.

La courtillère, appelée aussi taupe-grillon, trace très-facilement dans les

terres labourées ; en une journée elle peut bouleverser un carreau de semailles. Il n'y a qu'un moyen de la détruire, encore c'est dans la terre forte, car dans les couches, il seroit inutile de l'essayer. On cherche l'animal dans la terre qui paroît fraîchement remuée ; on fait une ouverture qui puisse y communiquer, et on y répand une petite cuillerée d'huile la plus forte possible, mêlée avec une assez grande quantité d'eau, pour inonder son réfuge, où il faut absolument qu'elle périsse.

L'oignon a encore la nielle à craindre ; on connoît cette maladie quand les feuilles se couvrent d'une espèce de blanc qui ressemble à de la farine, qu'elles perdent leur élévation, et qu'elles ne poussent que peu et sans vigueur : si une planche en est attaquée, il faut la détruire.

En dégageant les échalottes de toutes les mauvaises herbes qui les entourent, on les déchausse de façon à faire paroître au moins la moitié de la touffe hors de terre,

ce qui la fait beaucoup grossir. Voici un moyen d'avoir de très-grosses échalottes : on perce, dans le milieu, une coquille d'huître ; on la pose sur terre, et ensuite l'échalotte sur la coquille, les racines sur le trou.

Les arrosemens deviennent plus nécessaires à mesure de l'activité du soleil. Il faut sur-tout visiter les choux, arroser amplement ceux dont la pomme se forme imparfaitement, afin de les aider ; observer en général, en les arrosant, de verser l'eau par la pomme de l'arrosoir, en forme de pluie, et non par le goulot seul, afin que les feuilles profitent de ce rafraîchissement ainsi que le tronc et les racines. Cette eau les lave, les purifie même, et empêche d'éclore les œufs des insectes qui y sont déposés. La chenille qui s'y attache ne peut être détruite qu'en l'écrasant.

On sème encore des choux de Milan, des choux-fleurs tardifs, etc., qui seront bons à repiquer en place dans deux mois.

Si on a des pois bons à manger, il faut les cueillir sans tirailler les plantes pour ne pas les endommager, afin que le fruit qui reste profite; mais on peut retrancher de toutes les tiges les branches qui n'auroient rien. Cela fortifiera le pied.

Pour avoir des pois sans interruption, il faut continuer à en semer, c'est le vrai temps de semer celui à cul noir; il ne réussit très-bien que planté dans ce mois.

Il faut aussi semer au commencement et vers le milieu de ce mois, des épinards, les arroser fréquemment et les tenir très-propres. Ils montent en graine deux mois après.

Le persil donne ordinairement sa graine la seconde année, et ne pousse que des feuilles dans la première; mais si on veut le prolonger jusqu'à la troisième année, il faut couper les montans à mesure qu'ils se montrent; la racine pousse alors des feuilles latérales. On en peut semer tous les ans.

On sème des radis et des raiforts, en

pleine terre, comme le mois précédent.

Il faut pincer à l'extrémité de la tige les fèves qui sont en fleur; elles nouent alors plus sûrement, les gousses prennent plus de nourriture, et le puceron qui, par préférence, s'attache au plus tendre de la tige, ne l'attaque pas autant; si cependant quelques unes en étoient couvertes, il faudroit les arracher et les enterrer, ce qui vaut encore mieux que de les jeter au loin. Dans ce mois et dans les deux suivans on peut encore en semer, au hasard de ne pas réussir aussi complètement; car dans les grandes chaleurs la plante monte et fructifie peu; les insectes s'y attachent plus fortement, la rouille s'y met et la plante périt.

Si les fèves ont été plantées de bonne heure, et que la première récolte des fruits verts soit faite, on peut couper les tiges vives à fleur de terre, leur donner aussitôt un bon labour et une ample mouillure. Trois mois après, ces pieds qui ont re-

poussé de nouvelles tiges, donnent du fruit.

On peut conserver des fèves pour suppléer aux vertes : cette manière de le faire sera dite dans les instructions du mois prochain.

Les cardons premiers semés doivent être éclaircis ; il n'en faut jamais laisser qu'un seul pied, et s'être arrangé de manière à ce qu'ils soient à dix-huit pouces en tous sens au moins, deux pieds feront encore mieux. On fait de nouveaux carrés des plants qu'on a levés : ces plantes doivent toujours être sarclées et nettoyées de toutes les mauvaises herbes qui nuiroient à leur accroissement

Dans ce mois, on sème hardiment en échiquier, par touffes distantes ou en rayons, des haricots de toute espèce pour manger en vert, et pour laisser mûrir. Cette plante craint les fonds gras, les terres nouvellement fumées ; elle y pousse des tiges qui n'ont pas leur couleur naturelle, y fructifie peu; pour mieux dire elle y

languit; le terrain humide ne lui convient pas non plus; elle y avorte ordinairement : il lui faut une terre médiocrement amendée, ou qui ne le seroit pas même du tout, pourvu qu'elle ne fût pas épuisée d'ailleurs.

La semence lève quinze jours après. Si dans cet intervalle la terre avoit été battue par quelque pluie d'orage, il faudroit rompre avec quelque outil léger la croûte qui se seroit formée par la sécheresse venue ensuite, car le germe auroit beaucoup de peine à la soulever, et la graine pourriroit entre deux terres.

Il faut serfouir et nettoyer les haricots déjà avancés, piquer les rames à ceux qui en ont besoin; on les met comme il a été dit aux pois. Il faut tâcher d'avoir les plus hautes rames possibles, et quand la plante en a atteint le bout, on l'arrête pour éviter la confusion et la perte d'une trop grande quantité de sève dont la plante profitera, et par ce moyen donnera plus de fruit, qui sera aussi plus beau.

Dans ce mois principalement on sème

l'arroche ou belle-dame, à la volée, dans un endroit où, à raison de sa croissance, elle ne puisse nuire à rien. Elle lève dans peu de jours; on éclaircit le plant s'il est trop dru, car on n'en repique ordinairement que pour avoir de la graine; on l'arrose et on cueille les feuilles au besoin, comme celles de la poirée.

Quand le temps a été favorable, souvent, dans le mois précédent et dans les commencemens de celui-ci, l'artichaut commun commence à montrer sa pomme au milieu des feuilles, sur une tige qui s'allonge très-vite pour peu qu'on la soigne; on en a alors de bons à couper vers la fin du mois; mais ils ne sont pas encore dans toute leur beauté. Aussitôt qu'on apperçoit le fruit il faut donner un labour léger autour du pied pour détruire les mauvaises herbes; on le rechausse par ce moyen en applanissant la terre autour.

Le moyen de faire grossir les artichauts et de leur faire acquérir une grosseur double, et quelquefois triple de leur grosseur

ordinaire, c'est de fendre la tige trois pouces environ au dessous du fruit, et de croiser cette fente par une autre. Pour les empêcher de se rejoindre et les tenir entr'ouvertes, on y passe quelques brins de paille, ou un petit morceau de bois; on couvre ensuite le fruit, en replaçant dessus les feuilles de la plante; ou garantit par là du soleil les plaies qu'on a faites, et qui forcent la sève à se porter avec plus d'abondance dans tous les vaisseaux ouverts qui se sont dilatés de plus en plus. Elles donnent plus de facilité au mouvement des sucs, ce qui produit un plus grand accroissement en tous sens : il faut les arroser fréquemment, selon le temps, et avec le goulot de l'arrosoir.

Ce n'est que lorsque l'artichaut a donné son fruit, qu'on doit couper ou retrancher ses feuilles; mais en tout temps on peut supprimer les feuilles gâtées et celles qui rampent à terre. Quand on cueille l'artichaut, s'il est seul sur sa tige, il faut la couper jusqu'au pied, autrement elle at-

tire à elle une sève inutile qu'elle doit laisser au pied, qui nourrira mieux les œilletons.

Toutes les espèces d'oseilles commencent à pousser leurs tiges, qu'il faut retrancher à mesure qu'elles montent, si on veut conserver la plante, et si on n'a besoin que des feuilles. En cueillant l'oseille il faudra détacher la feuille avec la queue, plutôt que de la couper; et si on la coupe, le faire absolument en terre; la plante produit jusqu'aux très-fortes gelées sans discontinuer.

La durée des asperges qui sont actuellement en plein rapport, se prolonge deux à trois mois; si on a besoin de graine, on destine quelques unes des plus belles à en porter. La graine produite par une plante vigoureuse est mieux nourrie, et participe de toute la force de la mère plante. L'asperge a pour ennemis le limaçon, le puceron, et une petite chenille verte.

Le basilic, semé de bonne heure, et

qui peut déjà avoir six feuilles, est bon à repiquer; on le lève ensuite en motte, on le met en place ou en pots. Pendant quelques jours, après qu'il a été planté, on l'abrite du soleil et on l'arrose fréquemment, jusqu'à ce qu'il soit repris. Le basilic se taille comme on veut, et on prolonge sa durée en coupant les fleurs à mesure qu'elles paroissent.

On peut encore, au besoin, semer des carottes. Il faut sarcler celles qui ont été semées deux mois auparavant; éclaircir les plants avec soin, et, si on veut, replanter en raies et espacer de cinq à six pouces celui qui n'a qu'un seul pivot, et qui a été tiré sans être rompu. Il faut avoir attention à ce que la racine soit mise dans toute sa longueur, autrement elle fourcheroit et ne seroit jamais belle. On arrose le plant jusqu'à ce qu'il ait repris.

Le même travail se fait pour les panais, qui exigent les mêmes soins.

On sème des scorsonnères dans des

planches ameublies par beaucoup de terreau, avec l'attention recommandée le mois précédent. Dans des terres trop fortes les scorsonnères deviennent fourchues, véreuses et sans bonté. On les éclaircit quand elles ont acquis une certaine force, de manière à laisser deux pouces d'intervalle entre chacune, après quoi on les arrose pour pousser la terre vers les racines. Ces plantes n'ont besoin que d'être sarclées et arrosées de temps en temps, selon le besoin. Le salsifis exige les mêmes soins.

Le chervis ne produit pas à son collet une racine unique; mais au même collet il y en a souvent plusieurs d'attachées, de la grosseur du doigt, et de la longueur de quatre à huit pouces, tendres et fort aisées à rompre.

Dans une terre bien amendée et labourée profondément, il faut piquer le céleri, qui doit être bon, le planter à une distance de sept à huit pouces, dans des sillons assez éloignés pour pouvoir buter

la plante, qui demande de fréquens arrosemens pour être belle et tendre.

Si on veut du céleri pour l'hiver, on peut encore en semer pendant ce mois et au commencement du suivant.

Comme le cerfeuil monte très-aisément, il faut en semer à l'ombre, de quinze en quinze jours.

Les endives, ou chicorées de toutes espèces, peuvent se semer dans ce mois. Celle de Meaux s'accommode assez bien de toute terre préparée, et réussit dans toute saison, pourvu que l'année soit un peu sèche, car les pluies la font monter aisément. Elle ne demande que peu d'arrosement; il suffit de la serfouir souvent; elle vient très-grosse et touffue; elle est douce, tendre, très-frisée, et blanchit bien : elle résiste aux petites gelées de l'automne, se conserve long-temps sur pied, et mérite la préférence sur toutes les autres espèces. On continue d'en semer pendant trois ou quatre mois : les derniers semis sont pour l'hiver.

On sème la corne-de cerf pour fourniture de salade ; il repousse de nouvelles feuilles à mesure qu'on en coupe. Cette plante demande, dans le commencement, à être sarclée et arrosée.

Le pourpier, qui n'exige plus les mêmes précautions, se sème par-tout indistinctement. Pour avoir de la graine, il faut choisir les plus belles plantes dans les premières semées, les lever en motte, les placer dans un endroit convenable, à dix-huit pouces les unes des autres ; les arroser aussitôt, et, selon le besoin, jusqu'à la grenaison. On pourra, si on le veut, récolter de la graine sur des pieds restés en place, ce qui est encore préférable.

Tous les quinze jours, selon le besoin, semer du cresson, et détruire le vieux plant à mesure que le nouveau peut s'employer. On ne conserve pour graine que celui qui a été semé en mars.

Rarement le cresson d'eau se multiplie de semence ; il suffit de détacher des bran-

ches de la mère, ou de prendre des petites plantes qui se sont semées d'elles-mêmes autour de la mère. Ces branches ou plantes mises dans l'eau reprennent facilement par une quantité de petites racines blanches et très-déliées qu'elles jettent de tous côtés de la tige qui touche l'eau. Cette plante n'a besoin d'autre culture que d'être dégagée de toutes les mauvaises herbes qui pourroient l'étouffer.

Si on n'a ni ruisseau, ni bassin pour élever du cresson, on peut employer des baquets qui n'aient pas plus de cinq à six pouces de haut, et percés dans le bas, sur le côté, à fleur du fond. On les remplit de terre à moitié, et on y plante deux ou trois pieds de cresson; ensuite on les inonde d'eau jusqu'à un pouce au dessus de la terre. Les cressons y poussent comme dans une fontaine, si on observe d'avoir toujours la même quantité d'eau sur la superficie de la terre, de la changer de temps en temps pour éviter la corruption, ce qui se fait en débouchant le

trou préparé; et aux approches des gelées, d'en mettre les baquets à l'abri, avec l'attention de leur donner de l'air lorsqu'il est possible.

Les fleurs de l'estragon, qui se multiplie plutôt par pieds éclatés que de semences, naissent aux sommités des branches, et sont presque imperceptibles à la vue. Lorsqu'elles sont passées, il paroît de petits fruits arrondis et écailleux qui renferment chacun une semence.

Si la perce-pierre semée en mars est assez grande pour être replantée, on la place au midi, dans une exposition chaude. Cette plante ne demande d'autres soins que de jouir de la plus forte chaleur.

On peut avoir des concombres en fleur si on en a semé comme il a été dit. Il faut se souvenir qu'il y a deux sortes de fleurs : les premières n'ont que des étamines, les autres un pistil germe de leur fertilité. Il ne faut pas supprimer ces fleurs stériles, qu'on appelle *fausses fleurs*, car on perdroit la récolte. Il faut encore,

quand on taille cette plante, le faire sur terre, sans la soulever pour l'examiner; on courroit risque de perdre la poussière fécondante, et on nuiroit beaucoup au fruit. On en peut encore semer vers la fin de ce mois pour en avoir plus tard; ils ont le temps de fructifier.

Lorsque les melonniers annoncent du fruit, on peut tailler les branches à un œil au dessus du fruit, et n'en conserver qu'un s'il est bien fort; c'est le moyen d'avoir de beaux et de meilleurs melons, comme il a été dit au mois précédent.

Ce n'est que dans le plus grand besoin et dans les fortes sécheresses, et encore de loin en loin, qu'on doit arroser les melons de pleine terre parvenus à la grosseur qu'ils doivent prendre. Les arrosemens délayant toujours de nouveaux sucs agiteroient continuellement la sève, et entretenant les melons dans une substance aqueuse, les empêcheroient de mûrir, affadiroient leur goût, et souvent encore les feroient crever et pourrir.

La maturité des fruits en général ne s'opère que parce que l'arbre ou la plante ne leur fournit plus de nouveaux sucs, ou ne leur en fournit qu'une très-petite quantité. Les particules aqueuses agitées par la chaleur s'évaporent; les particules nitreuses et sulfureuses se développent alors, se mêlent et se répandent par une espèce de fermentation, en sorte que ce qui est âcre et vert s'émousse, et, selon l'espèce du fruit, prend une disposition plus parfaite. Les rosées et les vapeurs souterraines suffisent pour achever de mûrir les melons. Dans les années pluvieuses, les melons perdent de leur bonne qualité, leur goût même est altéré; aussi les amateurs, convaincus de cette vérité, couvrent chaque melon avec des pots quand le temps est à la pluie, et ne les découvrent qu'au retour du beau temps.

Les plantes se nourrissent par l'effet des arrosemens; il faut donc les donner de telle sorte qu'ils parviennent à l'extrémité des fibres des racines, par où les

sucs alimenteux s'introduisent, et vont de la terre dans le corps de la plante. Selon l'élévation du soleil, on arrose le matin ou le soir.

Par sa qualité l'eau contribue infiniment à celle du fruit. Les eaux dures et crues de leur nature y sont très-contraires; jamais le fruit qui en est nourri n'est bon : il faut éviter de même les eaux croupies ou corrompues, les eaux froides dont la fraîcheur engourdit la sève de la plante, mais employer de l'eau dégourdie au soleil.

Les melons sur couche, ne recevant ni la pluie, ni la rosée tant qu'ils sont sous les cloches, et que les rayons du soleil frappent d'une manière bien différente, s'altèrent beaucoup plus tôt : ils ont besoin de légers arrosemens faits à propos dans leur adolescence, pour disposer le fruit à arrêter : mais une fois qu'il a atteint une certaine grosseur, il faut être réservé dans les arrosemens pour ne pas altérer la qualité du fruit.

Lorsqu'il convient d'arroser les jeunes plantes de melons, il faut sur-tout le faire assez copieusement pour que tout le trou du fumier se trouve humecté et même la terre de l'environ; car si on ne les arrosoit que légèrement, l'eau n'allant pas jusqu'aux racines, rafraîchiroit tout au plus les plantes, et ne délayeroit pas les sucs végétaux que les racines font passer aux plantes.

Si par hasard quelques melonniers ont péri, ou qu'on n'en ait pas suffisamment, on met en terre, ou dans le terreau, peu avant, et on soigne en forme de boutures les branches qu'on retranche pour décharger la plante; on les tient couvertes pendant quelques jours.

On doit avoir des plantes fortifiées de la pomme d'amour, bonnes à mettre en place, à la distance d'un pied au moins; on en soutient la tige pour qu'elle ne se rompe pas.

Le poivre d'Inde, dont la tige anguleuse s'élève quelquefois à la hauteur de deux pieds, n'est pas une plante délicate;

il suffit d'en espacer les pieds à distance convenable, de les garantir du froid dans l'enfance et dans la vieillesse. Cette plante craint la trop grande ardeur du soleil; une bonne terre et humide lui convient.

Arbres.

On visite avec soin les arbres en espalier dans le courant de ce mois; on supprime toutes les branches gourmandes, celles qui sont mal placées, et toutes celles qui sont inutiles, c'est-à-dire qui poussent tout à fait sur le devant ou le derrière de l'arbre, les sous-yeux aussi, enfin tout ce qui seroit à retrancher à la taille. Par ce moyen on fortifie les branches qui doivent porter le fruit; on débarrasse l'arbre de tout ce qui languit, et au palissage qui se fera bientôt, il n'y aura plus qu'à placer les branches dans leur ordre naturel et selon ce qui convient à la beauté de l'arbre, en sorte qu'il n'y ait rien de confus, de croisé, ni de vide : on peut toutefois croiser les

branches lorsqu'on n'a pas d'autre moyen de suppléer le vide.

C'est encore le moment d'éclaircir le fruit qui seroit trop serré, d'en décharger les branches qui en porteroient trop, de n'en laisser enfin qu'autant que l'arbre et la branche pourront l'amener à maturité, observant de l'espacer selon sa grosseur, afin qu'il soit plus beau.

La vigne en cordons ou en espalier doit être examinée avec soin, les bourgeons avec fruits arrêtés au second ou troisième rang au dessus du fruit et des branches élevées dans un ordre régulier. Les rejetons désignés pour donner du fruit l'année suivante ne doivent être liés et arrêtés que vers la fin de juin : arrêtés trop tôt, ils poussent des ailes ou autres feuilles qui affoiblissent la branche. On arrache toutes les branches foibles et traînantes près de l'endroit où elles sortent. Par ce travail on ne sera jamais obligé de dépouiller les rejetons de leurs feuilles, pour donner de l'air et du soleil au fruit, comme on le prati-

que ordinairement. Il faut nécessairement que le fruit soit à l'abri de quelques feuilles pour bien mûrir ; autrement le soleil et l'air ne font que l'endurcir et retarder son développement au lieu de l'accélérer ; souvent même il peut périr et se dessécher.

Toutes les branches pendantes de la vigne en pleine terre doivent être coupées; celles qui portent du fruit, arrêtées; les ceps échalassés, et les montans destinés à fructifier l'année suivante, élevés droits comme les échalas.

Si le temps est à la sécheresse, il faut arroser les arbres à fruit nouvellement plantés, et asperger toutes les branches pour nettoyer les feuilles qui ont les pores trop serrés ; cet arrosement doit se faire le soir pour que l'eau puisse s'insinuer jusqu'aux racines, et que les feuilles se dégagent de l'humidité au lever du soleil.

Toutes les bordures des arbres à fruit doivent être tenues propres et nettes,

ainsi que toutes les plantes fortes, qui sans ce soin seroient épuisées.

Pépinière.

Les pépinières doivent être tenues dans la plus grande propreté ; on y réussiroit difficilement si on laissoit dominer les mauvaises herbes. Il ne faut mettre aucunes plantes potagères dans les rayons ; elles vivroient aux dépens des arbres.

C'est un abus très-grand de croire qu'il suffit de labourer le pied des arbres ou même une plate-bande dans les endroits où il y a du gazon, de la luzerne, etc. ; on ne réfléchit pas que les racines qui s'étendent au loin ont besoin de jouir de la pluie et de toutes les influences de l'air dont elles sont privées par ce qui couvre la terre et qui forme une espèce de plancher ; le labour seulement fait au pied est presque toujours inutile, puisqu'il faut de très-abondantes pluies pour traverser la tête de l'arbre, dont le pied est presque toujours sec. En général les arbres, l'ornement et le produit des jar-

dins, sont trop peu soignés; les jardiniers ne songent à eux que pour les tailler, les palisser, etc., du reste, ils se tirent d'affaire comme ils peuvent; aussi il en languit et il en périt beaucoup; dont on cherche la cause. L'arbre veut être soigné comme une plante rare; il veut être souvent visité, nettoyé, etc. Tous les soins des jardiniers sont pour les plantes potagères, dont la plus grande partie en exige peu, ou s'en passeroient même tout à fait s'ils savaient les semer et les disposer comme il convient, et qu'ils ne s'en tinssent pas à de vieilles routines. Il faut que toute la terre qui environne les arbres soit travaillée; en conséquence, on peut, à certaines distances, trois pieds au moins en tous sens du pied de l'arbre, dans la largeur de la planche, semer quelques plantes potagères, dont le soin qu'on sera forcé de prendre sera utile à l'arbre, et dont il profitera lui-même, puisqu'il faudra labourer, semer, arroser, sarcler, etc.

On visite toutes les greffes et on les nettoie: on arrache tous les jets produits

au dessous du bouton ou de la bouture, et tous ceux qui sont à la tige ou au tronc. S'il y a des feuilles recoquillées et infectées de vermine, il faut les supprimer, autrement elles nuiroient au progrès de la greffe; celles qui poussent vigoureusement doivent être attachées à cette partie de la tête de l'arbre qu'on a dû conserver, comme il a été dit.

Si on n'arrose pas dans les temps secs, les arbres toujours verts, et les autres replantés le mois dernier, ils courent le risque de périr.

Fleurs.

On tire de terre les racines des jacinthes choisies dont la fleur est passée : on les couche horizontalement dans un lit de terre pour les faire mûrir, laissant les feuilles et les tiges dehors pour dessécher.

On peut encore semer quelques graines de fleurs d'automne, thlaspi, quarantaine, graine d'œillet et giroflée pour le printemps suivant.

Pour conserver la fraîcheur des tuli-

pes choisies, renoncules et anémones en fleur, il faut les abriter du soleil.

Afin d'empêcher les mauvaises herbes de dominer dans les bordures et les planches de jardin, il faut continuellement les sarcler et les détruire.

Toutes les plantes dont la tige foible auroit de la peine à se soutenir, et dont la tige pourroit être cassée par le vent, doivent être garnies de tuteurs.

Les tapis et les allées de gazon doivent être fauchés pour que l'herbe soit toujours dans sa beauté et en conserver la verdure agréable. Il faut arracher toutes les marguerites ou paquerettes, plantains, et autres herbes qui, en s'étendant, finiroient par l'étouffer.

Il faut avoir soin, sur-tout dans ce moment, de tenir propres les allées des jardins, pour empêcher l'herbe d'y croître; autrement on auroit beaucoup de peine à y réussir par la suite.

Lorsque les pluies commencent à être chaudes et le temps établi, on sort les orangers par un temps de pluie qui la-

vera la surface des feuilles et les rafraîchira : il faut aussi laver les tiges et les nettoyer ; on change le dessus de la terre des caisses ou des pots, si on ne l'a pas fait ; cela favorise la force des rejetons.

JUIN. — PRAIRIAL.

Les jours dans ce mois augmentent d'une heure et demie environ.

Plantes potagères.

Dans ce mois on sème toutes les laitues indiquées dans le mois précédent ; trente jours après elles sont bonnes à repiquer, et à manger deux mois après.

On plante les poireaux comme il a été dit dans le mois précédent, et on en sème pour la dernière saison.

Jusqu'au milieu du mois on peut encore planter des oignons d'automne ; ceux qu'on a plantés l'automne dernier, selon la saison favorable, mûrissent plus tôt ou plus tard.

Lorsqu'on s'apperçoit du commencement de cette maturité, à la jaunisse des feuilles, sur quelques plantes, on rompt la tige avec la main, ou on les renverse en posant le pied dessus, ou on y roule un tonneau, afin d'arrêter la sève dans la tête de l'oignon qui se perfectionne. Il faut attendre que la fane soit tout à fait sèche, on les ôte de terre. L'oignon et sur-tout le blanc, tiré de terre un peu vert, se conserve mieux; on le laisse seulement huit à dix jours clairement étendu sur terre pour y perdre l'humidité superflue nuisible à sa conservation. Pendant ce temps il faut tâcher de le préserver de la pluie, car il devient mou.

On épluche les oignons lorsqu'ils ont perdu de leur humidité, c'est-à-dire on les dégage des pellicules qui ne sont pas adhérentes; on rase les racines près de la chair, et on rogne la tige à deux pouces. Cette partie qu'on laisse garantit le cœur de l'impression de l'air qui la forceroit à repousser; mais on les laisse aux beaux

oignons qu'on destine à tresser ou à être gardés plus long-temps. Pour rendre ces derniers encore plus sains dans leur durée, on cautérise leur centre où tenoient les racines, en appliquant un fer chaud, qui détruit le principe des nouvelles. Les moindres oignons se gardent en tas, ainsi que les tresses qu'on suspend en lieu sec, les visitant de temps en temps pour ôter ceux qui repoussent ou qui pourrissent, et qui gâteroient les autres. L'oignon ainsi arrangé et soigné se conserve très-long-temps, et ne demande qu'à être abrité des très-fortes gelées, qui pourtant ne font qu'altérer un peu sa bonté.

La ciboule qui doit passer l'hiver, et remplacer l'oignon qui manqueroit jusqu'aux nouveaux, se replante dans ce mois. On en réunit trois ou quatre pieds ensemble; on espace les autres à six pouces, et on les couvre de quatre pouces de terre dans des rayons distans l'un de l'autre à l'ordinaire. Cette plante se cultive comme l'oignon.

Au commencement du mois il arrive assez ordinairement que la fane de l'échalotte est tout à fait sèche à celles qui ont été plantées en automne ; on les ôte de terre, on leur laisse perdre au soleil l'humidité superflue qu'elles ont contractée, on supprime les feuilles et les racines, et on les conserve en lieu sec.

Si par précocité on a des choux-fleurs bons à manger, ce qui cependant est fort rare, et qu'on veuille les conserver pour cet usage sans les laisser monter en graine, il faut les arracher avant que la pomme soit tout à fait à sa perfection, et les entasser jusqu'au collet dans un endroit frais, la tête penchée près les uns des autres. Ils se perfectionnent et s'entretiennent plus long-temps.

Si on en destine à grener il faut choisir les plus beaux, ceux qui ont la pomme la plus belle, la plus régulière et la plus blanche, et les arroser jusqu'à parfaite formation des siliques. Tous les choux, ou, pour mieux dire, toutes les plantes

hautes destinées à grener, doivent être soutenues par des échalas ou tuteurs pour que le vent n'en casse pas les montans, et que la graine mûrisse parfaitement.

Vers le milieu du mois on sème des choux verts pour l'arrière-saison, sur-tout des choux de Milan qu'on destine à passer l'hiver ; ils seront bons à replanter quarante jours après. On sème aussi des choux-brocolis, qui ne craignent pas le froid, et qu'on mangera au printemps.

Si on plante plus tôt le choux-rave, la pomme est sujette à corder et à se durcir ; il ne faut pas lui épargner l'eau, elle le rend tendre ; et si l'on veut en manger l'hiver, il faut le laisser sur pied jusques aux grandes gelées.

Comme le puceron qui s'attache aux choux les fait ordinairement périr, il faut tâcher de les en débarrasser, et après le coucher du soleil, arroser la tige plusieurs jours de suite.

Dans tout le courant de ce mois on peut encore semer et planter des pois et

des fèves, sur-tout les pois goulus, les pois de tous les mois, les pois michaux, les pois à bouquets. Ces graines lèvent dans ce moment au bout de sept à huit jours, commencent à fructifier deux mois après, et peuvent durer jusqu'à la fin de septembre.

Il ne faut pas toucher aux tiges des fèves destinées pour grener, afin de n'en pas altérer les plantes. La sécheresse des tiges et la noirceur des gousses indiquant leur maturité, on les bat et on les serre pour l'usage. Cette graine peut servir deux ou trois ans, après lesquels elle ne lève même pas. Il faut cueillir un peu avant leur parfaite maturité celles qu'on destine à manger dans le courant de l'année; elles seront d'une cuisson plus facile, et elles seront meilleures que si on les laissoit sécher tout à fait. On peut en conserver de vertes avec les mêmes précautions que les haricots.

Les épinards, qui actuellement monteroient en graine, se sèment en petite

quantité; il faut les tenir bien propres, les abriter et les ombrager. Si les anciennes planches d'épinards montés jaunissent, il faut les couper ou arracher sans attendre qu'elles sèchent tout à fait; exposée au soleil, la graine achèvera de mûrir.

Il faut donner de fréquens et d'amples arrosemens aux cardons qui, sans cela, réussiroient très-peu dans les chaleurs de cette saison.

On continue à semer des haricots pour en prolonger la durée jusqu'à l'arrière-saison. Ceux qui ont été semés de bonne heure commencent à être bons à manger en vert; il faut, quand on cueille d'une main, tenir la tige de l'autre, pour ne pas la rompre, et de l'autre détacher la gousse qu'on cueille; mais il ne faut pas toucher à ceux qu'on destine à grener pour sécher.

Ce mois passé il seroit trop tard de semer des concombres pour l'arrière-saison; on commence à cueillir les cornichons pour les confire au vinaigre.

On peut semer des carottes qui auront le temps de se fortifier contre le froid auquel elles résistent, et en manger en mai suivant, temps où elles seront bonnes.

Si les œilletons d'artichauts plantés en mars ont réussi, on en fera l'usage qui sera indiqué au mois suivant.

On continue la récolte des asperges, si elles sont bien nourries; mais il ne faut pas couper toutes celles qui poussent foiblement, car on les empêche de profiter en pied, et on les épuise.

Jusqu'à présent on a dû semer du basilic; on peut en semer encore pour en avoir de frais, il lui faut de fréquens arrosemens.

Si on a semé des capucines en bonne exposition, et qu'on les ait soignées, on peut déjà en cueillir des fleurs pour les préparer au vinaigre. C'est la fleur encore en bouton, qu'après la moitié de son accroissement avant d'épanouir, on appelle câpre-capucine, et qui se

confit comme la vraie câpre de la manière suivante :

On laisse d'abord flétrir à l'ombre pendant quelques jours les boutons de capucines cueillis dans leur demi-grosseur ; on les presse ensuite légèrement ; on les met dans un vase proportionné à la quantité qu'on espère en avoir, et on remplit le vase de bon vinaigre de façon qu'il surnage le fruit ; huit jours après on tire les boutons du vase, on les presse légèrement pour les égoutter, et on les remet avec de nouveau vinaigre ; on réitère la même opération huit jours après qu'on les change pour la dernière fois, et on met du sel dans le vinaigre.

Pour ramasser la graine de bourrache, il faut couper les tiges au moment où on apperçoit qu'une certaine quantité de graine est mûre ; on la met sécher sur un drap ; car si on la laissoit sécher sur la plante, elle tomberoit à mesure de sa maturité. Elle se conserve deux ans. Cette plante se multiplie d'elle-même par les

graines qui tombent ; lorsqu'on sème de cette graine, on le fait sans préparation.

Lorsque dans les grandes sécheresses la terre se gerce profondément, il faut donner aux carottes un arrosement assez abondant pour que les eaux puissent pénétrer au fond du labour. Deux forts arrosemens suffisent pour tous le temps de la sécheresse, dans les terres arides et peu profondes, parce que cette plante trouve suffisamment d'humidité dans la terre où sa principale racine pique en fond.

Dans le courant de ce mois, selon la saison et le temps où on l'a semé, le salsifis perfectionne sa graine; pour la récolter, il faut tous les jours visiter les plantes, et lorsqu'on voit les boutons prêts à s'épanouir, d'une main on recueille toutes les barbes ou aigrettes, les tenant avec les doigts, et de l'autre main on arrache la graine, qui, par ce moyen, reste nette. On peut encore faire cette récolte en coupant les boutons au dessus de la graine

sans l'endommager. Lorsque la récolte de la graine est faite, on la laisse un jour ou deux exposée au soleil pour en ôter l'humidité superflue. On ne peut compter que la première année sur cette graine ; la seconde elle ne lève plus.

Le chervis qu'on néglige d'arroser dans les grandes chaleurs continuelles d'été, languit et périt.

Si on a du céleri assez fait pour le faire blanchir, on le lie avec deux ou trois liens de paille par un temps sec ; on met de grand fumier sec autour du pied, ce qui suffit pour le faire blanchir en un mois dans cette saison. Mais si on désire le presser davantage à blanchir, dès qu'on a lié les plantes, on les empaille de suite avec de la grande litière qu'on enferme dans les rangs, et qu'on recharge si elle s'affaisse de manière à remplir tous les vides. On jette de l'eau sur cette litière tous les deux jours jusqu'à ce que le céleri soit blanc, ce qui arrive sous quinze jours; mais alors il faut le man-

ger dans les quinze jours suivans, autrement il pourrit.

Le cerfeuil musqué monte en graine et mûrit dans ce mois. Aussitôt sa récolte on peut le semer; cette graine ne lève pas promptement; elle reste quelquefois deux à trois mois en terre; aussi cette plante se multiplie-t-elle de plant.

La graine de cerfeuil commun peut se récolter tous les mois à présent, selon le temps où on en a semé; mais la meilleure est celle qui vient sur les plantes d'automne, qui sont beaucoup plus fortes. On coupe les tiges ou montans avant la maturité totale, car on perdroit la moitié de la graine qui dure trois ans.

Dans tout le courant du mois on plante des endives; il faut les sarcler exactement, les arroser au besoin, et les planter à mesure qu'on en a d'assez fortes, sans avoir besoin d'en rogner le bout des feuilles ou des racines.

Si on laisse grener de la pimprenelle pour le besoin, il faut la récolter à temps;

cette graine dure trois ans. Cette plante vivace grène tous les ans, si on ne l'en empêche par des tontes fréquentes.

La graine de mâche est ordinairement difficile à récolter. Il faut, quand les tiges commencent à jaunir, arracher les plantes mouillées de la rosée du matin, et les entasser à l'ombre dans un lieu froid, où la graine se nourrira et finira de mûrir. On peut secouer les tiges cinq à six jours après, la graine s'en sépare aisément : on la fait ensuite sécher à l'ombre, et on la serre après l'avoir bien nettoyée. Si on a négligé de ramasser la graine, comme il vient d'être dit, et qu'on ait laissé les plantes en place, il faut alors ramasser la graine autour d'elle ; et comme on ramasse beaucoup de terre, on jette le tout dans un vase à demi-plein d'eau, en remuant bien le tout ; la terre se précipite, la graine surnage, on la retire alors de l'eau avec une écumoire, et on la met sécher. Celle de mâche commune ou blonde est bonne pendant sept à huit ans, mais

difficile à lever la première année ; celle de mâche verte ou d'Italie n'est bonne que pendant cinq à six ans.

Actuellement le pourpier vert se sème comme on veut et où l'on veut. On en jette de la graine extrêmement clair et à la volée dans des planches qu'on remplit d'autres herbes ; il devient beau et de plus d'usage.

Le pourpier doré, bien plus délicat, veut être semé clair en planches, mouillé fréquemment en plein soleil pour conserver sa beauté, qu'il perdroit si on l'arrosoit soir et matin.

La raiponce, qui croît communément et sans peine dans les prés, les lieux sauvages et les haies, ne réussit dans les jardins qu'avec la plus grande précaution. Comme sa graine est extraordinairement fine, elle exige en la semant de grandes précautions : elle doit être mise à l'ombre, recouverte d'un peu de terre fine ou de terreau, et mouillée souvent jusqu'à ce qu'elle soit levée ; pour ne pas la dé-

ranger de terre par l'arrosement, on la couvre de grande paille. Cette plante une fois levée, ne demande qu'à être tenue propre, et des arrosemens dans les grandes sécheresses.

Le cresson donne actuellement sa graine: il faut être très-attentif à sa récolte, autrement on en perd une grande quantité, par la facilité avec laquelle elle se détache de la plante. Il faut arracher les plantes montées à mesure que les capsules sont prêtes à s'ouvrir, et les faire sécher à l'ombre. Cette graine est bonne deux ans.

Pour avoir de l'estragon tendre durant l'été, il faut arroser la plante au besoin et raser nécessairement les tiges de quinzaine en quinzaine, sans craindre de l'épuiser; elle repoussera jusqu'aux gelées.

On arrose tous les courgiers dans les sécheresses; leur seule taille est de retrancher les bras stériles.

Le concombre, qui aime l'humidité, doit, pour donner de beaux fruits, être arrosé fréquemment et copieusement,

pendant les chaleurs. Le concombre diffère du melon en ce qu'il n'a pas de degré de maturité déterminé. Il est bon à tout âge; il peut être cueilli à la grosseur de deux pouces : attendre qu'il soit très-gros et en graine, il est alors coriace et plein d'eau, et le pied s'altère au point de ne plus rien produire.

Les melons sont plus ou moins bons selon la culture assidue et méthodique qu'on leur donne. La melonnière doit être purgée de toutes les mauvaises herbes, et la terre ou le terreau remué de temps en temps. S'il naît des melons crochus ou inégalement dans leurs parties, on les supprime si on en a assez : dans le cas contraire, on y remédie, et on réussit quelquefois, en faisant quelques coupures transversales ou en croix, selon la disposition du fruit, et peu profondes, avec la pointe de la serpette sur la partie affectée. Ceux qui ont la forme presque ronde et d'un gros volume ne valent jamais rien; il faut les retrancher. Le bon melon s'an-

nonce lorsqu'il est tiré et allongé, quand il noue et qu'il paroît d'un vert clair et uni.

Lorsqu'à la suite de longues et fortes sécheresses il succède des pluies abondantes, la sève, mise alors dans une violente activité, fait crever les melons qui approchent de leur maturité. Il faut, lorsqu'on s'en apperçoit, déchirer la branche avec l'ongle deux pouces au dessus du fruit. La sève alors, ne s'y portant plus avec tant d'activité, cesse d'augmenter le mal : il faut aussi la cacher du soleil pendant quelques jours.

Si on apperçoit des melonniers qui dépérissent, on enfonce le pied plus avant en terre; il poussera peut-être de nouvelles racines du côté sain, et la plante se rétablira; mais si quelque insecte les a coupés, le mal est sans remède.

Les rosées et les petites pluies froides qui tombent le matin, entrecoupées de quelques rayons de soleil, et d'un soleil pâle, se collent aux feuilles, aux tiges et

au fruit, qu'elles tachent. Aussitôt qu'on s'en apperçoit, il faut jeter de l'eau sur tous les endroits imprégnés de ce venin, et, si cette légère lotion ne le fait pas disparoître, il faut couper tout ce qui est attaqué, car les taches, quoique petites, s'agrandissent bientôt, corrompent la plante, vicient le fruit, et le rendent amer au point de ne pouvoir le manger.

La sécheresse de la saison fait corder les navets et les rend piquans, s'ils ne sont pas fréquemment arrosés : on en sème peu à la fois; leur levée actuellement, ainsi que celle des raves, n'est pas toujours certaine. Il faut choisir, pour les semer, un temps de pluie, ou trois jours après une pluie suffisante, ou arroser la terre et semer après l'avoir laissée un peu ressuyer. Si, malgré tous ces soins, la graine ne lève pas également par-tout, il en faut jeter de nouvelle aux endroits vides, et l'enterrer par un petit binage. Il faut la semer plutôt claire que drue, et éclaircir le plant quand il a deux ou

trois feuilles; en sorte qu'il y ait entre chaque plante environ trois pouces de distance.

Le cresson d'eau donne sa graine dans ce mois; il faut la veiller avec attention, car elle s'échappe aisément.

On peut semer de la poirée dans tous les endroits où elle a manqué.

Il faut travailler les planches vides, serfouir et biner les autres. Les terres fortes et humides sont labourables par un temps sec; les terres légères demandent à l'être après ou très-peu de temps avant la pluie.

Graines.

Dans ce mois, on récolte beaucoup de graines, et en particulier celles de scorsonnère, salsifis, coriandre, chou, cresson, mâche de plusieurs espèces, cerfeuil musqué, cerfeuil commun, alléluia, épinard, pois, fève, raifort, rave, radis, navet, bonne-dame, bourrache, buglose, pimprenelle.

Arbres.

On doit visiter tous les arbres de palissades et d'espaliers; on en retranche toutes les branches inutiles ou mal placées on palisse régulièrement les autres. On pince encore les branches dont on veut tirer parti pour en avoir ou de petites pour le fruit, ou de plus grosses pour le bois. Pour pincer à propos, il faut, lorsque la branche a déjà la longueur d'un pied et qu'elle commence à s'enfler, la réduire à trois ou quatre yeux, et ne jamais pincer les pousses foibles. Il ne faut retrancher des branches que les feuilles absolument gâtées, car, en dépouillant les arbres de leurs feuilles, on exposeroit le fruit à l'ardeur du soleil et à la fraîcheur; ce qui s'opposeroit à son accroissement. Il ne faut le faire que prudemment et par degrés, avec l'attention de ne pas arracher les feuilles, mais de les couper à moitié ou près de la queue pour ménager le bouton.

Lorsque les pêchers ont la maladie de la cloque, causée par de mauvais vents, qui font recroqueviller et épaissir les feuilles avec une couleur jaune et rouge, il faut ôter ces feuilles viciées, retrancher même jusqu'à la partie saine; autrement la sève pourroit ne pas repousser de nouvelles branches, dont on tirera parti l'année suivante.

Les arbres dont le fruit est à noyau, ont une maladie gommeuse, occasionnée par une extravasion de sève qui se forme en matière solide et qui fait mourir toutes les parties voisines et supérieures. Il faut alors couper les branches gommées deux pouces au dessous; cela empêche la branche de périr tout à fait, et facilite une nouvelle pousse qui répare le mal.

Si on a besoin de conserver une branche attaquée de gomme, on l'enlève avec la serpette jusqu'au vif; on couvre la plaie de cendre ou d'argile en poudre, ce qui l'empêche de revenir, ou, pour le mieux, on frotte la plaie avec de l'oseille dont on

exprime le jus dedans. Si un arbre paroissoit attaqué généralement de cette maladie, il faudroit le remplacer; il n'y auroit aucun remède.

On ébourgeonne les poiriers en espaliers, en ôtant les branches de forts bois qui viennent sur le devant; à ceux qui sont en buissons, en ôtant celles qui sont dans le milieu. On conserve ainsi à l'arbre une sève qui se perdroit inutilement, observant toutefois, si on avoit quelque vide à remplir, de pincer la branche pour lui faire produire du bois au lieu de la supprimer.

On peut éclaircir les fruits s'ils paroissent trop serrés, laisser toujours cinq à six pouces de distance entre les plus gros, et ôter ceux qui sont piqués ou difformes.

Il faut, selon le besoin, arroser les arbres nouvellement plantés, dont le pied a dû être couvert de long fumier ou de chaume, pour conserver la fraîcheur de la terre.

Pour avoir de beaux arbres bien por-

tans, de beaux et de bons fruits, il faut purger des mauvaises herbes et remuer la terre autour de leur pied, afin de la desserrer et de l'adoucir, et à une assez grande distance, pour que la pluie puisse gagner les racines, dont l'étendue est proportionnée à la force de l'arbre.

On visite toutes les vignes d'espalier, on fixe les branches errantes et vagabondes, on retranche toutes celles qui sont de côté ou pendantes, pour que le fruit jouisse de l'air et du soleil, et parvienne à sa maturité.

Si on n'a pas encore échalassé la vigne de pleine terre, il faut le faire au plus tôt; on doit la disposer dans un ordre régulier, afin que le soleil et l'air y pénètrent. Il est essentiel sur-tout de la sarcler avec soin, de n'y souffrir aucune herbe, car elle nuiroit à la bonté du fruit.

Pépinière.

Dans ce mois, selon que les sujets sont en sève, on greffe en écusson.

La pépinière exige toujours la plus grande propreté ; il ne faut pas oublier de mettre du fumier sec ou de la grande litière aux pieds de ceux nouvellement plantés.

On greffe par boutures, vers la fin du mois, les abricotiers, pêchers de primeur, etc.; mais, dans les grandes sécheresses, il faut différer ce travail, car alors les boutons ne se séparent pas aisément des branches.

Selon la forme qu'on veut donner aux arbres toujours verts, on en fait la tonte.

Fleurs.

On plante actuellement les marcottes d'œillets et autres fleurs à racines fibreuses.

On retire de terre et on fait sécher à l'ombre les oignons de tulipe, anémones, renoncules, narcisses, etc.; et, après les avoir bien lavés et purifiés, on les enferme sûrement pour les replanter quand il conviendra.

Toutes les tiges des plantes dont la fleur est passée doivent être retranchées, et toutes celles des plantes dans la vigueur, soutenues de tuteurs.

ÉTÉ.

JUILLET. — MESSIDOR.

Ce moment peut s'appeler *solstice d'été;* les jours diminuent dans ce mois de près d'une demi-heure.

Plantes potagères.

Il faut semer des laitues tous les quinze jours pendant la belle saison, afin d'avoir toujours du plant bon à repiquer; il arrive assez ordinairement, dans les grandes chaleurs, que la graine s'échauffe au lieu de lever; il faut alors couvrir la graine semée avec un paillasson, et arroser par dessus jusqu'à ce que le plant commence à lever; dès qu'on s'en apperçoit on ôte la couverture au coucher du soleil, afin que l'air puisse l'endurcir; on le recouvre le matin avant le lever du soleil, et on continue jusqu'à ce qu'il soit for-

tifié. Ce mois-ci et les deux suivans, cette précaution est à prendre pour les différentes graines.

Différentes laitues commencent à donner leur graine dans ce mois. Comme elles dégénèrent en général, si on veut avoir les espèces sans mélange, il faut choisir celles qui ont conservé leur franchise, et avoir attention à ne pas laisser grener différentes espèces dans le voisinage, comme il a déjà été dit, car les graines mélangées par la confusion des poussières ne donnent que des espèces très-altérées.

Pour bien désigner les laitues qu'on destine à grener, il faut mettre à côté une baguette qui servira, dans le temps, de tuteur au montant pour le garantir contre le vent; il faut aussi, quand la tige est élevée, retrancher toutes les feuilles inutiles qui retiennent la sève, et qui souvent, dans les années pluvieuses, lui communiquent leur corruption.

La récolte de la graine exige des pré-

cautions. Il ne faut pas attendre que tous les boutons où elle est renfermée s'ouvrent, car on en perdroit la meilleure partie ; mais dès que la plupart des fleurs sont passées, on arrache le plant avec la terre existant au pied; on le met sécher contre un mur exposé au grand soleil, en séparant sur-tout les espèces : elle mûrit parfaitement. Lorsqu'elle est bien sèche, on la froisse entre les mains ; on bat la plante avec un bâton, et on crible la graine qu'on sépare bien de sa balle.

On peut continuer encore à planter des poireaux pour en prolonger la durée.

Pour avoir de petits oignons plus hâtifs en verdure, on peut en semer dès l'entrée de ce mois, comme il sera dit au suivant ; il faut en semer peu, car si ce plant alloit au delà des premiers jours du printemps, il monteroit en graine.

On tire de terre l'oignon mûr, comme il a été dit au mois dernier.

La ciboule annuelle se sème dans ce

mois et dans le suivant, car la ciboule vivace ne grène pas. Si cette ciboule annuelle résiste aux gelées qui souvent la font périr, elle est de plus de durée au printemps que l'ancienne, qui monte en graine de bonne heure.

Les échalottes mûres, s'il y en a encore, se lèvent de terre, comme il a été dit.

Lorsque la tige de l'ail jaunit, il faut, par un temps sec, l'ôter de terre. On le tresse et on l'attache par bottes qu'on expose au soleil pour qu'il se conserve mieux l'hiver. L'ail commun ne demande pas d'autre soin. Celui d'Espagne, qu'on appelle rocambole, a besoin de plus de maturité pour ses graines.

Si les choux sont en graines, il ne faut pas attendre la maturité de toutes les siliques pour arracher la plante. Dès que quelques unes s'ouvrent d'elles-mêmes, on coupe le pied et on l'expose debout au soleil, en lieu sûr. Quand toute la plante paroît sèche, on la froisse et on la bat pour en détacher la graine

qu'on laisse encore sécher avant de la serrer. La première graine mûre et crue sur le montant du milieu où la direction de la sève se porte naturellement, est la meilleure. La graine de chou bien mûre se conserve bonne et en état d'être semée pendant dix ans environ.

Les choux-fleurs, et sur-tout les cabus, s'ils ont été cultivés avec soin, doivent donner actuellement.

Pour semer des épinards et en récolter la graine dans ce mois, il faut se conformer aux instructions données dans le mois précédent.

On peut, si on veut, semer encore des raiforts au hasard, dans quelques planches ou à l'abri des grandes chaleurs. La maturité de cette graine qu'on doit récolter, se connoît quand les plus grandes parties des cosses sont jaunes et qu'en les ouvrant on trouve les graines bien colorées; on arrache alors les plants qu'on expose le long d'un mur au soleil, pour s'y perfectionner.

On sème les radis de tous les mois; des radis d'été, les radis gros-noirs et les radis blancs d'hiver. La graine du radis se récolte comme celle du raifort.

C'est ordinairement dans ce mois plutôt que dans les autres qu'on récolte les pois destinés à sécher, soit pour semer, soit pour la provision d'hiver. On a dû réserver quelques planches ou portions de planches, selon le terrain et la quantité de pois qu'on veut récolter, pour y laisser mûrir cette graine, qui sera d'autant plus belle que les tiges n'auront pas été fatiguées par la cueillette des autres. Il n'est pas nécessaire d'attendre que tous ces grains soient tout à fait secs pour les recueillir; dès que la cosse jaunit on peut les arracher, quoique les pois soient encore verts : ils achèvent de mûrir au soleil.

Les pois de toutes les espèces sont bons à semer pendant deux ans; la troisième année ils perdent un peu de leur fécondité; la quatrième ils ne lèvent

qu'en partie. Si on les conservoit dans leurs cosses, on en prolongeroit peut-être la durée. Lorsqu'on sème des pois de plus d'un an pour les avoir en même temps que ceux d'un an, il faut les semer huit jours plus tôt au moins.

Des fèves semées plus tard mûrissent actuellement; il ne faut les cueillir que lorsque les cosses sont desséchées; on les bat alors, ou on les conserve dans leurs gousses, où, restant enveloppées, elles ne peuvent ni s'échauffer, ni fermenter, comme si elles étoient en tas toutes égrenées. Les œufs des insectes déposés pendant qu'elles étoient encore tendres, ne peuvent pas éclore faute de chaleur et d'une humidité suffisante. Presque tous les légumes, sur-tout les fèves et les pois, sont sujets à ce danger. Les premiers récoltés y sont plus sujets que les derniers, récoltés dans une saison où la chaleur n'est plus si vive, et où la fraicheur des nuits empêche la fermentation. C'est par cette raison que les légumes mis dans

un endroit frais, comme dans une cave qui ne seroit pas humide, après les avoir battus, n'y deviennent pas verreux, tandis que d'autres portés au grenier en même temps, le sont.

Pour soustraire les légumes à la voracité du charançon qui les perce avec sa trompe, et qui souvent n'en laisse que le son ou l'écorce, il faut mêler quelques fleurs de sureau dans le tas, et en mettre un peu à la surface : cette odeur l'éloigne.

Quand la fleur du cardon est passée, et que la tête est parfaitement sèche, on récolte la graine. On peut différer de la cueillir, car les graines sont en sûreté dans leurs loges, et n'en sortent pas d'elles-mêmes; elles s'y conservent beaucoup mieux, et sont bonnes à semer pendant dix ans. Pour que cette graine soit bien nourrie, il ne faut laisser aux plantes que les plus fortes têtes, les incliner un peu pour que la pluie n'y pénètre pas, et ne pourrisse pas la graine. Les pieds qui ont donné des graines peuvent en rap-

porter plusieurs fois, et la bonté de la graine est estimée en raison de la vétusté du pied qui la porte.

La maturité des haricots varie selon les espèces et le temps où ils ont été semés. Pour les récolter, il faut attendre en général que la plante ait perdu toutes ses feuilles et que les gousses soient parfaitement sèches : on les arrache alors par un beau temps. Il y a des espèces dont les fruits mûrissent à mesure; il faut alors cueillir les gousses à raison de leur maturité, autrement on courroit risque d'en perdre beaucoup. Aucun insecte n'attaque ce légume, et si on le garde dans son étui, c'est pour lui conserver la vertu productive qui ne dure que deux ans.

Si on veut avoir des haricots jusqu'aux premiers froids, on peut encore en semer quelques uns.

On récolte la graine d'anis pur, si on en a, comme il sera dit au mois prochain.

On en fait autant de la graine de bourrache.

Si on a destiné des artichauts à grener, ils ont dû être nettoyés et débarrassés des derniers fruits venus qu'on nomme *ailes*, afin que la tête recevant plus de sève soit mieux nourrie. Pour empêcher l'eau d'y pénétrer, il faut attacher les pommes en opposition au côté d'où vient la pluie, comme il a été dit des cardons; et comme cette graine ne se détache pas non plus d'elle-même, on peut la laisser bien mûrir et sécher sur la plante.

Pour conserver des fonds d'artichauts pour l'hiver, il faut d'abord éclater de force leurs tiges, sans les couper, parce qu'alors elles retiennent les filets qui sont attachés au cul. On jette ensuite ces pommes dans de l'eau bouillante pour y cuire à moitié. Retirées de l'eau et un peu refroidies, on arrache toutes les feuilles, on ôte la fane avec une cuiller, et on coupe le cul en dessous; on le jette aussitôt dans l'eau froide, où il reste deux heures, ensuite

on le met égoutter et sécher sur des claies exposées au soleil, et on le conserve à l'abri de l'humidité.

L'endive qui a pris à peu près son plein état de force, et qu'on veut faire blanchir, doit être liée par un temps sec. On emploie de la paille de seigle trempée dans l'eau pour l'assouplir, ou du jonc vert. On met d'abord un lien dans le bas de la plante, qu'on serre bien, et de suite, ou quelques jours après, on en met un second au milieu, moins serré, pour que la plante ne crève pas. Si la plante est haute, on en met un troisième, disposé de façon à empêcher la pluie d'entrer dans cette plante. Pour hâter les endives, quand elles sont liées, on les entoure de fumier chaud, mais ou court le risque de leur en donner le goût. Si on veut en faire blanchir plus tôt, il faut en lier quelques unes encore trempées de la rosée du matin, et les consommer à mesure, car, si on les laisse trop long-temps sur pied, elles sont sujettes à pourrir.

Il faut beaucoup en semer dans ce mois pour en avoir de bonnes à la fin de septembre et en octobre.

La graine de raiponce luisante et menue se récolte avec précaution.

Pour avoir du cresson dans les grandes chaleurs, il faut en semer souvent, le mettre à l'ombre et l'arroser beaucoup.

La graine de roquette se récolte dans ce mois et dans le suivant.

Il faut arroser les concombres selon le besoin, ne pas supprimer les feuilles de la plante, ni les écarter, pour que le fruit soit exposé au soleil; il croît beaucoup mieux à l'ombre : la chaleur immédiate du soleil n'est bonne que pour les faire mûrir. La durée de ce fruit se prolonge dans la saison la plus reculée, par des semences qu'on met sur des couches sourdes, chargées d'environ dix pouces de terre, et placées dans un endroit qu'on peut couvrir à l'approche des gelées blanches; avec cette précaution, les plantes fructifieront jusqu'aux grandes gelées.

Les melons exigent les mêmes précautions que le mois précédent; mais dans ce mois, selon le temps, les soins et le terrain, on commence à en manger abondamment.

On récolte la graine de moutarde comme celle des raves, radis, etc.

Les tiges de navets destinées à grener doivent être soutenues lorsqu'elles deviennent grandes et lorsque la racine se pourrit intérieurement, il ne reste alors que l'écorce qui tienne, et lorsqu'elles sont chargées de branches et de graines, elles périroient. Quand la graine paroît mûre, on arrache les pieds mouillés de la rosée du matin; on les met sécher, puis on bat la graine, qui dure bonne trois à quatre ans.

Dans tout le cours du mois on sème des navets en petite quantité, et clair pour en avoir au besoin; il faut quelquefois les arroser.

La pomme de terre se multiplie en couchant les branches et les coudant, en

jetant de la terre dessus dans l'entre-deux des sillons, qui doivent être au moins distans d'un pied. Les branches ainsi coudées, s'attachent à la terre, y prennent de la force, et produisent à cette coudure des fruits en assez grande quantité.

Le poivre d'Inde se recolte à mesure qu'il mûrit; moins il est gros, plus il est tendre et bon à manger.

On recolte encore la graine de pourpier, comme il a été dit au mois précédent, et on en sème de nouveau.

Lorsque les chaleurs ont fait passer les fraises plus tôt, après qu'elles ont cessé, il faut supprimer les montans inutiles, retrancher toutes les feuilles mortes, supprimer les traînasses ou coulans, remplacer les pieds qui peuvent manquer, et mouiller amplement les plantes pour leur faire prendre une nouvelle force. Les fraisiers n'aimant pas le fumier, on nuiroit à la qualite de leur fruit en fumant le terrain, et à la plante elle-même.

On retarde les épinards de monter en

graines, en les arrosant beaucoup et souvent.

On fait des semis de choux, pour en avoir à planter dans trois mois.

Toutes les bordures de buis doivent être tondues.

Graines.

On recolte les graines de cerfeuil, choux de différentes espèces, laitues, ail mûr, raiforts, radis, pois, fèves, cresson, échalottes, épinards, céleri, arroches ou belles-dames, etc.

Arbres.

Les espaliers doivent être régulièrement visités jusqu'à la taille d'été ; on continue l'ébourgeonnemcnt et le palissage, comme il a été dit au mois dernier. Il faut toujours retrancher les branches qui poussent en avant ou en arrière, et ne conserver que ce qui doit régulièrement être appliqué sur le treillage : en travaillant bien l'arbre, on n'a pas besoin de

retrancher les feuilles pour découvrir le fruit, ce qui fait le plus grand tort à tous les deux.

On continue de greffer toutes sortes de fruits par boutures, comme il a été dit le mois précédent.

La terre autour des espaliers doit être bien nettoyée de toutes les mauvaises herbes, ainsi que toutes les bordures où il y a des arbres à fruits. On retranche avec soin tous les suceurs qui sortent de la racine des arbres, et tous les gourmands qui s'attachent à la tige, qui feroient beaucoup de tort aux arbres.

On détruit, autant qu'il est possible, tous les colimaçons qui s'attachent aux arbres et qui leur nuisent beaucoup.

On met, avant la maturité des fruits, des fioles à moitié remplies d'eau emmiellée, le long des espaliers, pour détruire les frelons, les guêpes et les fourmis, qui gâtent les plus beaux fruits.

On place toutes les branches pendantes de la vigne, et on les dispose de manière

que le fruit n'ait de feuilles que ce qu'il lui en faut pour le couvrir, et qu'il puisse jouir de l'air et du soleil; mais il faut bien se garder de dépouiller les branches de leurs feuilles, ainsi qu'on le pratique souvent, car la feuille est nécessaire au développement du fruit.

Les rayons des vignes doivent être sarclés, ainsi que les pieds, avec le plus grand soin, et quand il croît d'autres plantes dans le même terrain, elles privent la vigne de sa nourriture; elles forment par leur transpiration une humidité dans l'air qui les environne, et empêchent le soleil et les vents de sécher la surface de la terre; en sorte que le fruit nourri de crudités est moins délicat, et souvent n'a pas de goût.

On supprime exactement tous les rejetons sur le tronc, ou les sauvageons des arbres entés ou greffés dans la dernière saison, afin que la greffe n'éprouve aucune altération et jouisse de toute la sève du sujet.

Si dans les arbres d'espaliers on en a quelques uns qui ne sont pas de l'espèce qu'on désire, on peut greffer leurs tendres rejetons, en mettant plusieurs boutons à différentes parties de chaque arbre ; si on réussit, on ne s'appercevra pas du vide en moins de trois ans.

On peut encore visiter les fruits, abattre les mauvais ou ceux qui ne se présentent pas bien.

Pépinière.

Par un temps couvert, ou le soir, on continue la greffe des arbres à fruits ; car le grand soleil rôtiroit promptement les rejetons ou boutures. Vingt jours après environ, on les visite, et on en détache les bandages, afin que les boutures ne soient pas pincées et ne se détruisent pas.

La pépinière doit toujours être tenue propre ; il ne faut jamais laisser monter les herbes en graine, car, malgré le plus grand soin, il seroit impossible de s'en débarrasser avant plusieurs années.

Fleurs.

Les œillets de différentes espèces se marcottent toujours, si les rejetons sont assez forts ; ce travail, quand il est possible de le faire, ne doit pas se différer.

On transplante actuellement les racines d'iris et de plantes bulbeuses en général, qui ne se gardent pas long-temps hors de terre, et qui sont inactives dans ce moment : si on attendoit que les racines eussent jeté de nouvelles fibres, il ne seroit plus temps de le faire, sans courir le risque de les retarder beaucoup.

Toutes les bordures doivent être purgées des mauvaises herbes, qu'il faut bien se garder de laisser monter en graine.

On récolte toutes les graines à mesure qu'elles mûrissent ; on les fait sécher à l'ombre, pour qu'il n'y reste aucune humidité, autrement elles moisiroient et pourriroient dans la terre ; on les garde dans leurs capsules jusqu'à ce que la saison de les semer soit arrivée.

On lie les tiges des grandes plantes pour les soutenir contre le vent, et on coupe les tiges de celles dont les fleurs se fanent ou dépérissent.

Les rosacées, jasmins et autres plantes curieuses, se disposent en arbres et arbrisseaux.

On tond les haies; on fauche les tapis de verdure; on nettoie et on gratte les allées dans lesquelles il ne faut pas laisser venir l'herbe en graine.

On cueille les fleurs d'orangers trop serrées; on ôte les fruits nouvellement formés, et qui n'auroient pas le temps, avant l'hiver, d'acquérir une grosseur convenable, ainsi que ceux qui ne sont pas placés sur des branches vigoureuses, et qui ne profiteroient même pas en altérant la sève.

AOUT. — THERMIDOR.

Dans ce mois les jours diminuent d'une heure et demie environ.

Plantes potagères.

Au commencement de ce mois, on sème les laitues petites crêpes blondes, la grosse blonde, des chicons verts qui peuvent passer l'hiver si on les soigne ; et vers la fin du mois, toutes les laitues d'hiver dont on parlera au mois prochain, et qui seront en état d'être replantées dans deux ou trois mois. On peut encore en récolter de la graine avec les mêmes précautions indiquées au mois précédent. La meilleure à employer est celle d'une année de récolte.

On sème du cresson tous les huit ou dix jours, des raves, des radis, et autres graines de salade, pour n'en pas manquer.

Si on a bien soigné le plant des poi-

reaux, on doit en avoir dans ce mois d'assez forts à faire blanchir. Voici la manière prompte et avantageuse pour y réussir : en les plaçant, il a d'abord fallu les mettre à distance convenable ; puis, sans les arracher, on les déchausse jusqu'aux racines d'un côté, en commençant par le premier rang ; on les couche dans le creux, et on les recouvre de la terre qu'on meut en creusant la seconde rangée, en sorte qu'il ne paroît en dehors que le vert de la plante, dont toute la tige blanchit et s'allonge au point qu'elle pourroit encore être couchée de nouveau. On peut aussi, quand la planche n'est pas assez garnie, ou qu'on veut l'employer à autre chose, lever les poireaux pour les transporter dans de profonds sillons peu distans entre eux, où les plantes se touchent et sont cachées jusqu'au bout de leurs tiges.

Lorsqu'un certain nombre de coques, qui portent la graine de poireau, paroissent ouvertes, on coupe les têtes qui les

portent; on les amoncelle en tas un jour ou deux, pour qu'elles fermentent un peu, ce qui achève de mûrir la graine; on froisse ensuite les têtes entre les mains, on vanne le tout pour en séparer la balle, et on met la graine en lieu sûr, où elle peut se conserver bonne à employer pendant deux à trois ans; elle dureroit bien davantage tenue dans sa coque.

L'oignon d'été, ainsi nommé parce qu'il se sème depuis le milieu de ce mois jusqu'à la fin du suivant, se sème à demeure ou pour être replanté; dans le premier cas, il faut le semer clair, et sur-tout le bien sarcler; dans l'autre cas, le semer dru, et ne point épargner la graine, qui est sujette à manquer : on est toujours à même d'éclaircir le plant, qu'on ne regarnit pas aussi aisément.

Si on sème par un temps sec, il est essentiel que la planche ait été abreuvée à fond, et qu'on l'ait laissée un peu ressuyer; on lui donne ensuite une légère façon avant de semer, afin que la fraîcheur de

la terre se conserve plus long-temps; on la couvre de longue litière, sur laquelle on continue d'arroser jusqu'à la levée des graines, qui arrive ordinairement au bout de vingt à vingt-cinq jours. Il faut toujours arroser et sarcler ce plant, jusqu'à ce qu'il soit en état d'être transplanté. Celui qu'on veut conserver petit peut rester en place sans être arrosé, mais il veut être tenu très-proprement. A la mi-septembre, on peut remettre en terre ces petits oignons, et en les soignant bien, dès l'automne on aura des oignons en verdure, qui dureront jusqu'à ce que le printemps les fasse monter en graine, ce qu'on recule en coupant le tuyau à mesure qu'il paroît.

La graine d'oignon annonce sa maturité, par l'ouverture des petites enveloppes qui renferment ses graines; dès qu'il en paroît une partie, on coupe les tiges à moitié, afin de pouvoir les lier par paquets, après les avoir laissées pendant quelques jours exposées sur un drap au soleil: on les suspend ensuite les têtes

en haut, pour que la graine ne tombe pas à mesure qu'elle sèche. La graine qui se détache naturellement est la meilleure, et doit être mise à part; si on n'a pas besoin du surplus, il faut le laisser dans la bourse, où la graine se conservera meilleure et plus long-temps : en général, passé la seconde année, elle ne vaut rien, ou pour mieux dire, elle n'a qu'une année; car elle est meilleure la seconde que la première; elle réussit mieux, et l'oignon se forme beaucoup mieux que quand il vient d'une graine nouvellement récoltée. La meilleure graine est la plus noire et la plus pesante.

La graine de ciboule, un peu moins grosse que celle de l'oignon, se récolte et se conserve de même. Après la cueillette de la graine, on coupe rez terre la tige qui l'a portée, et toutes les feuilles; la racine repousse encore et donne une nouvelle récolte de graines; ce qui peut avoir lieu une troisième fois par la même opération.

On cueille les rocamboles qui n'étoient

pas mûres le mois précédent, et on lie les têtes en paquets. Les rocamboles se conservent mieux ainsi que si on détachoit les graines, dont la maturité est une preuve de celle de la tête.

La graine de choux s'annonce bonne quand elle est d'une couleur vive, brune, et non rouge-clair, ce qui annonceroit un défaut de maturité qui varie cependant selon les espèces; elle doit être aussi un peu huileuse, ce qui se vérifie en l'écrasant sous l'ongle; bien ronde et sans rides.

On sème les épinards vers la fin du mois; ce sont les plus durables: on commence à en faire usage trente ou quarante jours après; s'ils sont soignés, ils continuent à donner pendant l'hiver et jusqu'au printemps. Pour qu'ils lèvent bien dans cette saison, il faut abreuver la terre à fond, et avant de semer la laisser ressuyer un jour ou deux. Il faudra ensuite les arroser au besoin, sans quoi ils jauniroient.

En quatre mois, le persil monte, fleu-

rit, et sa graine mûrit. Lorsqu'elle paroît assez colorée, et que la tige sèche, on coupe les tiges par le pied, on les expose debout quelques jours au soleil, ou on les étend sur un drap, ensuite on les bat, et la graine est bonne pendant quatre ou cinq ans.

La graine de poirée blonde et celle de poirée carde paroissent. Pour donner plus de nourriture aux graines du bas des branches qui en sont chargées, il faut en retrancher la cime, où la graine ne mûrit jamais bien, et est comme avortée. Lorsque la graine de la moitié de la tige paroît mûre par le bas, et, de verte, devient cendrée ou roussâtre, on les coupe et on les expose au soleil pendant quelques jours pour s'y perfectionner. Cette graine, de la grosseur d'un pois médiocre, également ronde, graveleuse, et de couleur rousse, se conserve bonne pendant huit à dix ans.

On récolte la graine de cardon qui ne se seroit pas mûrie plus tôt.

On récolte, et on bat à mesure des

besoins, les haricots de différentes sortes; ils se conservent plus frais et meilleurs dans leurs gousses.

Les tiges de l'anis mûr se coupent à fleur de terre, et on les laisse suffisamment dessécher pour que la graine soit en bon état et ne s'altère pas. Elle est bonne à semer pendant trois ans. Le pied ainsi rasé et refait avec soin, repousse des drageons qui forment de nouveaux pieds, lesquels produisent une seconde récolte l'année suivante; après quoi, dans le temps, il faut semer de nouveau.

Lorsque les pommes d'artichauts sont récoltées, on décharge les plantes de ce qu'elles ont de mort ou de sec; on coupe sur-tout, le plus bas possible, les tiges ou montans qui ont porté; il faut bien se garder de les arracher, car alors on les éclate, et on occasionne une pourriture presque certaine dans la partie déchirée qui gagne le pied. Les artichauts plantés au printemps, vont bientôt montrer leur fruit; il faut, pour qu'il soit plus

beau, débarrasser la tige de tous les suceurs.

Après cette opération, on rétablit la plante par un léger labour qui favorise les pieds, qui repoussent de suite des œilletons en nombre; on les réduit à deux ou trois, comme il a été dit en avril.

Le pied d'artichaut peut durer en bon état et en rapport, selon les terrains et les fumures, pendant quatre ou cinq ans, passé lesquels il dépérit et dégénère. Tous les trois ou quatre ans, il est bon de renouveler l'artichaudière. Sur les pieds qu'on ne veut plus conserver, on ne laisse qu'un œilleton dont on tire le parti qui sera indiqué en octobre.

Il faut, pour l'attendrir, couper rez terre toutes les feuilles de l'oseille, et sur-tout de l'espèce commune, qui, ne l'ayant pas été fréquemment, ont durci par les chaleurs de l'été, et la couvrir d'un pouce de terreau, ou de terre bien émiée.

On récolte la graine d'oseille, si on en a encore, comme il a été dit en juillet.

Si on a semé une fois de la patience, et que cette racine ait réussi, on en manque rarement, car elle se sème d'elle-même. Pour en récolter la graine, semblable à l'oseille pour la force, mais beaucoup plus fine, on coupe les tiges quand elles sont sèches. Cette graine se conserve bonne trois ans environ.

C'est dans ce mois que le basilic semé, replanté, et conduit comme il faut, doit donner sa graine, qui ne dure que trois ans.

On ramasse chaque jour la graine de la grande et de la petite capucine, et on récolte à chaque tige celle qui est mûre, et qui la quitte dès qu'on la touche. Outre sa multiplication par graine, cette plante se multiplie encore par bouture de la longueur de quatre à cinq pouces, qu'on prend dans les branches les plus vives; on les enfonce à l'ombre, dans du terreau pur, et on les arrose de manière à tenir la plante plutôt fraîche qu'humide; ce n'est que quelque temps après qu'elles paroissent avoir repris qu'on les expose au grand air.

Les carottes de l'année précédente qui ont été replantées en avril, ou qu'on a laissées en place, donnent actuellement leur graine, qui se récolte à mesure qu'elle mûrit. Les premiers parasols portent ordinairement la meilleure et la mieux nourrie; et celle qui se trouve dans l'intérieur est encore la préferable. Pour la perfectionner, il faut l'exposer quelques jours au soleil, avant de la nettoyer et de la serrer. Elle est bonne deux ans.

Les carottes se sèment pendant tout ce mois, afin d'en avoir de tendres au printemps, lorsque la sève, mise en mouvement, change le goût et durcit entièrement les autres, ou pour mieux dire les lignifie.

Le panais donne ordinairement sa graine à la fin de ce mois; il faut veiller le temps de sa maturité pour la récolter avantageusement: elle n'est bonne que la première année.

On récolte ce qui reste de la graine de céleri; on fait comme il a été dit au

mois précédent. Cette graine, bien conditionnée, se conserve trois à quatre ans.

Vers la fin de ce mois, dans les terres fortes et froides, et à la fin du mois prochain, et même un peu plus tard dans les terres légères, les endives doivent être plantées. Si elles sont moins avancées, et d'une moyenne force, elles se conservent mieux l'hiver. Celle de Meaux se sème d'abord, ensuite les autres espèces. L'endive a pour ennemie une chenille grise. Aussitôt qu'on en apperçoit une se faner subitement, il faut visiter sa racine et détruire l'insecte, autrement il détruiroit toute la planche.

Pour avoir de bonne et franche graine d'endive, il faut, pour grener, choisir celles dont les caractères de l'espèce sont mieux constatés, les lever en motte et les transplanter à quelque abri pour qu'elles puissent y passer l'hiver sûrement, et grener dans la bonne saison.

La corne-de-cerf donne sa graine mûre

dans ce mois; elle est très-menue, et dure de deux à trois ans.

La mâche se multiplie par la graine dont on a dû faire récolte dans le mois dernier ou dans celui-ci. Il faut la semer ce mois si on veut en avoir de bonne à manger en automne. On la sème dans une terre meuble, et on la mouille souvent, jusqu'à ce qu'elle ait levé.

La graine de pourpier, qui dure huit à dix ans environ, mûrit dans ce mois. La meilleure à semer est de trois ou quatre ans. Cette maturité s'annonce lorsque les premières coques commencent à se décalotter et la laissent échapper. Il faut dès lors couper les pieds et mettre ces plantes sur un drap qu'on expose au soleil pendant quelques jours, pour achever de la mûrir. On les frotte ensuite entre les mains pour en détacher la graine.

On peut cueillir des citrouilles, si on en a de bonnes à manger; mais il faut laisser acquérir de la maturité à celles qu'on destine à garder pour l'hiver, et

ne les rentrer qu'aux gelées; elles continueront à se perfectionner.

Pour empêcher la maturité précipitée des melons, et qu'ils ne deviennent secs et mauvais, il convient, dans les années sèches et chaudes, de les abriter de la chaleur trop violente du soleil. Dans les années humides, au contraire, ou lorsque dans l'arrière-saison les nuits deviennent plus froides par leur longueur, il faut leur procurer tout le bon effet du soleil, dont on aide l'action, en plaçant sous le fruit un morceau de tuile ou une ardoise. On peut encore employer ce moyen dans les années ordinaires, pour garantir le fruit de la fraîcheur et de l'humidité du terrain, ainsi que des vapeurs de la terre qui s'élèvent sous lui, de la mauvaise qualité du fumier, et de l'approche de l'eau quand on les arrose.

Le melon annonce sa maturité quand sa couleur se change de vert en jaune, en conservant toutefois une teinte de vert jaunâtre entre les côtes; s'il étoit jaune

tout à fait, et qu'il exhalât une très-forte odeur, il annonceroit trop de maturité, et son temps seroit passé.

Lorsqu'on a quelques raisons de cueillir les melons avant leur parfaite maturité, on le fait lorsqu'ils commencent à tourner ou à être frappés, en leur laissant une longue queue ; cette manière même n'est pas à rejeter, car le fruit acquiert pour ainsi dire plus de maturité avec plus de perfection, pourvu qu'on ne se trompe pas en le cueillant, et qu'on ne le garde pas très-long-temps. Autant qu'il est possible, il faut juger de la maturité des melons sans y toucher ; on ne le fait jamais sans leur causer un grand dommage.

Chaque jour, dans le temps où les melons mûrissent, il faut visiter la melonnière quand le soleil commence à se faire sentir.

La bonté d'un melon, dont cependant on ne peut être parfaitement sûr que par la sonde ou la coupe, se juge à peu près lorsqu'il a la queue grosse et courte, l'air

bien nourri, qu'il est pesant à la main, ferme sous les doigts, que sa maturité ne paroît pas avoir été précipitée, qu'il a une bonne odeur, qu'il ne paroît pas avoir été gardé trop long-temps, qu'il n'est enfin ni trop sec, ni trop aqueux.

On conserve les graines des fruits les plus beaux et les meilleurs qu'on a pu trouver pour en perpétuer l'espèce : les meilleurs ont le moins de graines ; celles des melons qu'on met rafraîchir, et surtout dans l'eau de glace, est altérée. Après avoir laissé la graine passer quelques jours pour qu'elle se perfectionne, on la dégage de la pulpe qui est toujours adhérente, on la lave ensuite, on choisit celle qui tombe au fond, on jette celle qui surnage ; on la fait sécher à l'ombre et on la conserve en lieu sec. On peut même se contenter de la faire sécher sans la laver en rejetant tous les pepins qui paroissent sans amande. Cette graine dure sept à huit ans.

Lorsque la graine de coriandre est

mûre, il faut en couper les tiges dès le matin à la rosée, en évitant de les secouer, car les meilleures se perdroient. Cette graine dure deux ans.

Le sénevé donne sa graine plus tôt ou plus tard, selon le temps où il a été semé. Cette graine peut durer de trois à quatre ans; mais nouvelle elle réussit mieux. On connoît la nouvelle si elle paroît verte en dedans; l'ancienne est blanche.

A raison de la longueur des nuits, on peut semer des navets avec moins de risque que dans le mois précédent. On en récolte la graine comme celle des navets.

On sarcle la pomme de terre et on la bute; cela contribue à la beauté de son fruit.

Malgré la hauteur du soleil et l'attention qu'on doit avoir de ne pas arroser quand il donne sur les planches, on peut arroser celles où il ne paroîtra pas plus de deux heures, et celles qui ne l'ont plus.

Si on n'a pas nettoyé les fraisiers,

comme il a été dit dans le mois précédent, il faut le faire.

On foule les feuilles de carottes, panais et betteraves pour arrêter la sève et les faire grossir.

Il faut sarcler avec soin les plants d'asperges qui poussent de nouveaux rejetons dans cette saison, car les mauvaises herbes les affoibliroient.

Graines.

On récolte les graines d'arroche, panais, choux, endives, oignons, ciboules, navets, poireaux, haricots, pois, laitues, céleri, cresson, cerfeuil, poirées des deux sortes, coriandre, et celles des plantes qu'on n'auroit pas récoltées le mois dernier.

Arbres.

Les arbres en espalier demandent les mêmes précautions que le mois précédent afin de conserver les fruits et de les préserver des insectes qui les gâtent

et les détruisent. Il faut rattacher les branches qui ne seroient pas en place, et ôter celles qui seroient inutiles. Il faut sur-tout ne pas arracher les feuilles pour exposer le fruit au soleil, ce qui fait le plus grand tort à l'arbre, mais les arranger de manière à ce qu'il en puisse jouir. On peut cependant les couper à moitié si cela est absolument nécessaire.

On visite pour la dernière fois les vignes d'espaliers et de pleine terre ; on rattache ce qui en a besoin, et on retranche les branches traînantes produites nouvellement. Il faut sur-tout veiller à ne pas enfermer des feuilles sous les liens où les insectes se réfugieroient en quantité, ou à priver le fruit de l'air et du soleil. La terre entre les ceps et les rayons doit être tenue très-propre pour les raisons dites précédemment.

Pépinière.

Les greffes des arbres fruitiers doivent

être visitées, nettoyées et desserrées, et tous les rejetons qui sont à la tige ou à la partie basse du tronc, enlevés. Il faut sarcler la terre autour et y détruire toutes les mauvaises herbes.

Dans les pépinières on peut commencer à faire des tranchées à la fin de ce mois, ainsi que des trous aux endroits où on se dispose à planter en automne; cela prépare la terre, l'adoucit, l'amollit, et lui donne de nouveaux sels.

Fleurs.

On transplante en pots toutes les marcottes d'œillets; on change de terre toutes les belles auricules; on supprime toutes les feuilles attaquées de blanc; on change les racines de jacinthe, de lis, couronne impériale, etc., dont les feuilles sont mortes à cette époque.

Les graines de fleurs de toutes espèces se récoltent à mesure de leur maturité; on les étend au soleil pour sécher; on les

garde ensuite dans leurs capsules jusqu'au moment de les semer; elles s'y conservent mieux et meilleures.

Il faut arroser en plein les pots de plantes annuelles, si le temps est sec, autrement elles perdroient bientôt de leur beauté.

On prépare des couches vers la fin du mois pour recevoir les plus belles jacinthes, tulipes et renoncules, afin que la terre ait le temps de se fixer et de s'égaliser avant de les y mettre. La terre dont les lits seront composés, ne doit pas être criblée trop fine, mais seulement les pierres un peu fortes ôtées, et les mottes bien brisées, car la terre trop fine est très-disposée à se resserrer pendant l'hiver.

Il faut nettoyer le parterre de toutes les mauvaises herbes, les retourner, et veiller sur-tout à ce qu'elles ne montent pas en graine.

On sème dans des pots ou des caisses placées au soleil du matin et qu'on mouille

doucement et peu à la fois des graines d'anémones, jacinthes, renoncules, tulipes, narcisses, lis, etc.

Quand le temps est humide on fauche l'herbe des gazons, on la roule, on la tond afin de la rendre plus belle; on nettoie les allées de toutes les mauvaises herbes; et pour les conserver propres, on y passe souvent le râteau pour ramasser les feuilles qui commencent à tomber.

On inocule les orangers au commencement de ce mois, avec la précaution de mettre à l'abri du soleil le côté qui a reçu l'insertion.

Toutes les plantes greffées par approche au mois dernier doivent être coupées et séparées des tiges qui leur ont servi de mères, en prenant bien garde de détacher la greffe des troncs, et de n'enlever l'argile et la cire qu'au printemps suivant.

La terre de dessus les pots et caisses d'orangers doit être renouvelée; cela les ranimera et les aidera à soutenir leur fruit pendant l'hiver.

Serre.

Comme les nuits commencent à devenir froides pour les plantes tendres, on peut les rentrer dans la serre. On peut cependant les laisser encore une quinzaine de jours à l'air, si le temps est favorable.

SEPTEMBRE. — FRUCTIDOR.

Dans ce mois les jours diminuent de deux heures environ.

Plantes potagères.

Il faut semer dans ce mois et dans les suivans, sur-tout en terre légère, les laitues de passion, rouges, pommées, grande crêpe blonde, etc. Si on sème des épinards on peut y jeter quelques graines de laitues pommées qui, quarante jours après environ, selon la faveur du temps, seront bonnes à manger.

On sème, comme il a été dit au mois

précédent, des fournitures de salade et des mâches pour l'hiver. Le cerfeuil, semé en terre fraîche et arrosé fréquemment, ainsi que le cresson alenois, etc., seront bons dans un mois.

On fait encore pour l'oignon ce qui a été dit dans le mois d'août.

Si on n'a pas de grosses ciboules ou qu'on n'en ait pas suffisamment pour former des planches, on choisit ceux des oignons mûrs qui ne sont pas bien conditionnés, et qui ne paroissent pas devoir se conserver aussi long-temps que les autres. On les replante, et ils servent jusqu'à ce qu'ils montrent leurs trompes.

On peut semer de l'oignon, si on ne l'a pas fait le mois dernier; il sera bon à repiquer plus tard.

Les oignons destinés à grener se mettent en terre à six pouces l'un de l'autre, et on les recouvre de trois pouces de terre.

L'ail et l'échalotte plantés dans ce mois, où ces bulbes commencent à grener, of-

frent une récolte plus prompte et mieux conditionnée ; observant seulement, pour l'échalotte sur-tout, que si l'hiver oblige de la couvrir de terre, lorsqu'on la serfouit au printemps, il faut la découvrir à moitié.

Les choux semés en avril et mai poussent actuellement ; ils sont alors sujets à s'ouvrir par la trop grande quantité de sève qui s'y porte, et la pourriture les gagne. On remédie à cet inconvénient, en soulevant et arrachant le chou à moitié : par ce moyen on lui retranche une partie de sa nourriture.

On sème des raiforts en pleine terre avec plus de sûreté que précédemment ; ils sont meilleurs que sur couche ; on les mêle parmi des semences d'épinards, ou dans des chicorées qu'on replante.

On sème également à présent le radis d'été dont il a été parlé en mai, et ceux d'hiver dont il a été parlé en juin.

Comme l'épinard s'emploie beaucoup l'hiver, il faut en semer abondamment,

comme il a été dit au mois dernier; on pourra en manger avant les gelées, si la saison est favorable.

Pour avoir de jeune persil, si on en manque, il faut rafraîchir les vieilles plantes en les coupant à fleur de terre; les couvrant un peu, et les mouillant, on les force à repousser de nouvelles feuilles tendres et plus vertes.

On conserve les pois de plusieurs façons pour l'hiver. Si on veut en garder en verdure, il faut alors garder les pois sans parchemin, appelés pois gourmands, et par préférence ceux dont la gousse est la plus large. On prend les plus tendres dont la graine n'est qu'au tiers de sa grosseur; on les épluche ensuite de leurs nervures, puis on les enfile et on les fait blanchir cinq à six minutes dans l'eau bouillante, d'où on les retire pour les jeter ensuite dans l'eau froide: refroidis, on les expose au grand air ou au vent pour y sécher; mais point au soleil, qui altéreroit leur ver-

deur; on les visite et on les remue pour qu'ils ne moisissent pas. Secs, on les enferme dans des boîtes ou des sacs de papier. Pour s'en servir, on les fait revenir dans l'eau tiède pendant quelques heures, et on emploie la même eau pour les faire cuire.

Pour conserver les pois verts en graine, il faut les choisir bien tendres, les mettre dans l'eau bouillante aussitôt qu'ils sont écossés, les retirer après un bouillon et les passer dans l'eau fraiche; les exposer ensuite au grand air et à l'ombre, sur une nappe qu'on change même quand elle est humide, et les remuer de temps en temps : quand ils sont bien essuyés et séchés, on les enferme dans des boites ou dans des sacs de papier. On peut conserver de même des haricots fraichement écossés. On conserve encore par les mêmes procédés des pois dans des bouteilles qu'on emplit à une certaine hauteur, de cette graine fraichement écossée; on les met dans de l'eau

bouillante, d'où on les retire; on les bouche et on goudronne l'orifice du goulot.

On conserve encore des pois et des haricots en gousses, quand dès le matin, après les avoir épluchés, on les laisse quelques heures au soleil pour les amortir un peu, parce qu'ils prennent ainsi le sel, après quoi on les met, sans les froisser, dans des pots de terre bien vernissés: on jette par-dessus du sel et du vinaigre, jusqu'à ce que tout trempe exactement, pour que la moisissure ne puisse s'y mettre; on les couvre bien, et quand on veut en manger, on les fait désaler dans plusieurs eaux avant de les accommoder.

S'il reste encore des graines à récolter, on le fait comme il a été dit précédemment.

C'est le moment de regarnir les places où il manque de l'oseille, soit en la semant, soit en éclatant les pieds, si c'est de l'oseille vierge.

On peut garder du basilic sec pour

l'hiver, en coupant la plante dès que les fleurs commencent. à s'épanouir. On en fait des paquets qu'on met sécher à l'ombre ; on les renferme ensuite dans du papier, pour s'en servir au besoin.

Le capucine double, qui ne se multiplie point de graines, mais de boutures, ressemble à la simple par sa feuille et sa tige. On coupe des branches qu'on enterre dans des pots mis à l'ombre; au bout de huit jours elles sont reprises; mais comme cette plante ne résiste pas au froid, il faut la mettre dans la serre, et lui donner de l'air de temps en temps jusqu'au printemps, qu'on la dépote s'il n'y a plus de risques à courir; on l'enterre au pied d'un mur bien exposé, après avoir mis un peu de fumier consommé dans le trou; elle pousse sa tige promptement, et on l'arrose au besoin.. Cette plante se multiplie de même l'année suivante.

Si les carottes semées les mois précédens n'ont pas levé, ou qu'on en veuille avoir qui leur succède, on peut encore en semer,

mais pas passé le 15 de ce mois, car elles n'acquerroient pas assez de force pour résister aux gelées.

Les panais semés actuellement ne montent pas en graine aussi vite que ceux qui l'ont été au printemps.

Ce n'est que sur des pieds de deux ans, que la graine de chervis vient bonne; l'autre ne réussit pas aussi bien; il ne faut pas même l'employer. Cette graine mûrit dans ce mois. Après l'avoir cueillie on l'expose au soleil pendant quelques jours; on la garde ensuite en lieu sec, où elle se conserve bonne trois ou quatre ans.

Le cerfeuil qu'on sèmera encore en lieu frais et bien arrosé, lèvera très-promptement.

La graine d'endives mûrit dans ce mois. Pour en avoir de bonne, comme il a été dit, il faut réserver les plus belles plantes et les plus fraîches; la maturité de la graine s'annonce par la sécheresse de la tige. Il est inutile de la prévenir, dans la crainte qu'elle ne s'échappe; car elle est

si adhérente au milieu, que, pour l'en détacher, il faut faire tremper les tiges où est cette graine, pendant quelques heures, ensuite battre les tiges mouillées; la graine tombe alors avec facilité : sans ce soin préalable, on perdroit sa graine. On la laisse sécher, on la monde ensuite; elle se conserve bonne dix ans, et plus elle est ancienne, moins elle est sujette à monter, et meilleure elle est.

Pour avoir des endives ou chicorées au printemps, on peut en semer dans ce mois : ayant résisté au froid, même rude, on les tient en pépinière jusqu'à ce que la saison permette de les replanter.

Si la maturité de la graine de pimprenelle a été retardée, on la récolte comme il a été dit au mois précédent.

On continue de semer des mâches tous les quinze jours, pour en avoir qui se succèdent.

Si on veut conserver du pourpier pour l'hiver, pour l'avoir plus beau et plus gros, il faut prendre celui qu'on a re-

planté lorsqu'il commence à fleurir. On enlève avec soin les branches pour ôter la terre qui pourroit y tenir; on les coupe en tronçons de deux ou trois doigts de longueur, et on les met faner au soleil; sans cela il conserveroit une humidité qui, en nuisant à sa conservation, le feroit gâter; on les mêle ensuite avec des cornichons, ou on les met dans des pots vernissés ou des bouteilles de verre; on les y range proprement, et on jette ensuite une quantité suffisante de sel et du meilleur vinaigre, pour qu'il surnage. Comme le pourpier s'élève, il faut mettre quelque chose qui le contienne; autrement les tronçons qui ne tremperoient pas, contracteroient un goût de moisissure.

On conserve de même la perce-pierre avec des cornichons, ou seule; on y ajoute seulement un peu de poivre.

Toutes les différentes sortes de courges et de calebasses commencent à mûrir; il est inutile de retrancher les feuilles de la plante pour leur faciliter le passage

du soleil; elles parviennent assez à leur maturité naturelle, les feuilles se sèchent d'elles-mêmes et les laissent découvertes. Quand elles ont bien pris leur couleur de maturité, et que l'écorce est assez forte pour pouvoir résister à l'ongle, on les réunit, et on les expose quelques jours au soleil pour leur laisser perdre toute leur humidité superflue. On les met ensuite en lieu sec sur des planches où on les conserve tout l'hiver si la gelée n'y peut pas pénétrer. Ce fruit, en général, n'est que de curiosité.

Quand le potiron est bien mûr, ce qui s'annonce par une couleur d'un rouge pâle, relevé en certains endroits par des plaques d'un rouge plus vif, on le détache du pied, et on le laisse quelque temps au soleil, où il finit de se perfectionner.

La courge longue, naturellement fade, n'est plus bonne à manger lorsqu'elle est mûre; on l'emploie pendant l'été tant qu'elle est jeune et que son écorce mince est d'un vert blanchâtre; le goût a besoin

d'en être relevé. Celles qu'on destine à grener mûrissent sur pied, et en séchant, la peau, qui prend une couleur grisâtre, devient comme du bois.

Sous le nom de concombre sont comprises toutes les différentes espèces, jaune, blanc, vert. Cette plante pousse plusieurs tiges grosses et velues; l'écorce du fruit est mince, sa chair ferme et blanche. Il ne faut pas trop laisser mûrir ce fruit pour le manger, parce qu'il tourne en eau; mais pour avoir de bonnes graines on laisse le fruit pourrir de maturité; on la retire alors aisément, on la lave ou on la met sécher au soleil, et on la conserve quand elle est bien sèche. Pendant sept à huit ans elle est bonne.

Pour accélérer la maturité des melons tardifs, que la longueur et la fraîcheur des nuits empêcheroient de mûrir, il faut employer les moyens indiqués au mois précédent.

Le séneyé se récolte, s'il y en a encore sur les plantes, et on en sème comme on a dit.

Lorsque la sécheresse a empêché les navets de réussir, il faut en semer de nouveaux, ils réussiront et passeront l'hiver sans se gâter; ils seront bons jusqu'à ce que le printemps les ait destinés à monter en graine.

La pomme d'amour, lorsqu'elle est mûre, est entièrement rouge; elle mollit alors et se détache de la plante. On sépare les graines de la pulpe, on les lave et on les fait sécher; on peut aussi les laisser sécher avec le fruit, mais la première manière vaut mieux. Cette graine dure trois à quatre ans.

Le poivre d'Inde n'a pas de temps fixe pour sa maturité; il se cueille toutes les fois qu'on trouve des fruits colorés d'un rouge vif. Cette graine ne risque rien de rester sur la plante, les capsules ne s'ouvrant pas comme celles des autres plantes. On ne tire la graine du fruit qu'au besoin; elle dure dix ans et plus.

S'il reste de la graine de pourpier, il faut l'enlever: plus tard on n'en récolteroit pas.

On repique des choux-fleurs semés le mois dernier sur de vieilles couches de melons et de concombres, pour les fortifier jusqu'à ce qu'on les replante en rayons ou sous cloches.

Les cardons plantés en juin doivent être liés et butés par un temps sec, à dix-huit pouces de hauteur environ, en prenant garde de trop ensevelir le cœur.

C'est le moment de faire des couches à champignons. Il faut employer du fumier qui ait perdu sa grande chaleur, et que le blanc qu'on doit employer ait été exposé pendant quinze jours au moins dans un endroit sec avant de le reposer sur la couche. Si la grande fermentation du fumier n'étoit pas détruite, la semence n'y réussiroit pas aussi bien.

Le céleri se bute par un temps sec, à mesure qu'il grandit, observant de ne pas enterrer le cœur, car la plante pourriroit; on plante par rayons le dernier semé.

Vers le milieu du mois, par un temps humide, on peut transporter les plantes

aromatiques vivaces qui seront reprises avant l'arrivée des froids.

On coupe toutes les vieilles tiges d'asperges qui commencent à sécher ; on sarcle les fosses ; on les nettoie, on fume celles qui en ont besoin.

Sur la fin du mois on peut risquer quelques fèves, on en aura de bonne heure au printemps si elles passent l'hiver sans danger.

Toutes les récoltes d'été faites, on sarcle le terrain ; on le tiendra propre et net jusqu'à ce qu'on le dispose à recevoir de nouvelles plantes au printemps ; car les mauvaises herbes le fatiguent et empêchent la terre de se reposer.

Graines.

On récolte encore des graines de panais, raves, radis, raiforts, poirée à cardes, chicorées ou endives, pois, haricots, enfin celles qui pourroient rester.

Arbres.

Les fruits se cueillent à mesure de leur maturité ; car ceux-ci ne se conservent pas long-temps. Vers la fin du mois cependant il y a quelques fruits d'hiver en état d'être cueillis, ce qu'il ne faut pourtant faire que le plus tard possible ; car cueillis trop tôt ils se rident et ne se gardent pas. Ce fruit peut rester sur l'arbre, sans danger, jusqu'aux premiers froids du matin, alors on l'ôte en commençant par les poires fondantes, auxquelles ils feroient beaucoup de tort.

Par un temps humide on transplante les fraisiers, framboisiers, groseilliers, ou on attendra au mois prochain ; c'est aussi le temps de planter des boutures de groseilliers, qui prendront mieux racine.

On fait toujours les trous destinés à mettre des arbres à planter, pour les raisons dites en août.

Si le temps étoit à l'humidité, ou par un temps de pluie, on plante des boutures

de groseilliers épineux; on pourroit même planter quelques arbres à fruit, en commençant par ceux dont les feuilles ont déjà commencé à tomber. On finit de les effeuiller en rabattant la main du haut de la branche à la tige; on le fait sans effort, car il faut bien se garder de les arracher; si le temps étoit sec, il faudroit les arroser, autrement leur écorce rideroit. Les arbres plantés de bonne heure dans cette saison commencent à pousser de nouvelles fibres en quinze ou vingt jours. On garnit leur pied de chaume, afin que le soleil n'en dessèche pas la racine, et que le froid les atteigne moins, s'il est violent.

Les arbres plantés dans cette saison, et les deux mois suivans, réussissent beaucoup mieux que ceux plantés au printemps, qui très-souvent ne résistent pas aux chaleurs de l'été.

C'est le moment de transplanter les lauriers qui commencent déjà à préparer leurs boutons pour les rejetons de l'année suivante.

Fleurs.

La terre des plate-bandes du parterre peut se renouveler ; on peut même la fumer avec du fumier consommé. On y plante aussi des fleurs de pleine terre destinées à fournir des fleurs continuellement.

On transplante dans les plate-bandes les fleurs bisannuelles et vivaces.

Toutes les marcottes tirées de vieilles racines qui n'ont pas été transplantées dans le mois dernier, doivent l'etre actuellement, autrement, si on différoit, elles seroient trop foibles pour supporter les froids rigoureux.

Le lit des jacinthes préparé avec de la bonne terre, on peut en planter les racines de manière qu'elles ne se gênent pas, et qu'elles soient également placées dans les rayons. Pour y réussir parfaitement, on ôte d'abord, sur toutes les planches, six pouces de terre environ, puis on égalise le fond ; on le met de niveau, et on tire des lignes de long en large, se-

lon la distance qu'on veut laisser entre les racines ; on les place exactement dans chaque petit carré, qu'on couvre d'environ cinq pouces de la terre enlevée, observant bien de n'en déplacer aucune.

Les bordures de buis trop épaisses doivent être divisées et replantées ; on répare aussi celles qui ont manqué ou qui ont des vides.

Il est encore temps, si on ne l'a pas fait le mois dernier, de replanter les anémones, tulipes et renoncules, avec l'attention d'en bien préparer la terre d'avance, pour qu'elle ne soit plus mouvante.

On plante des prime-roses, staticée ou gazon d'Olympe, œillets, quarantaine, grosses giroflées, marguerites, etc., dont les racines ont la fibre dure, et qui se multiplient par pieds éclatés. A mesure qu'on les plantera, il faut affermir la terre autour des racines pour que les vers ne les fassent pas sortir de terre.

Les narcisses, jacinthes, et jonquilles de toutes espèces, se mettent actuellement en carafe pour fleurir l'hiver.

On coupe les tiges des fleurs passées et mortes, et si on ne les transplante pas, il faut bécher la terre autour, et en mettre de nouvelle ou du fumier consommé parfaitement.

Les différentes graines de fleurs indiquées le mois précédent, se sèment encore avec les mêmes soins.

Par un temps de petite pluie, autant qu'il est possible, ou lorsque la terre n'est pas sèche, on plante à six pouces l'une de l'autre, en les recouvrant de trois pouces de terre environ, les anémones choisies, les renoncules et les tulipes; ces dernières doivent être recouvertes de six pouces. Les fleurs se gâteroient si cette opération étoit faite par un temps sec, et qui fût de quelque durée.

Il faut abriter de la pluie, dans les saisons pluvieuses et humides, les pots d'auricules et d'œillets, ou les tenir renversés sur le côté, car les pluies de cette saison détrempent et imbibent le terreau de telle façon, qu'il se remplit de moi-

sissures, et qu'il n'auroit pas le temps de sécher avant l'hiver, ce qui porteroit le plus grand préjudice aux fleurs.

C'est la meilleure saison de transporter toutes les fleurs de la dure espèce et de pleine terre pour les rejetons de l'année suivante.

Serre.

A la fin du mois, par un temps sec, afin que les feuilles n'aient pas d'humidité, il faut remettre les orangers dans la serre. On les place, sans les presser, le plus près possible des fenêtres, en attendant qu'on rentre les autres arbustes; ce qui ne se fait que vers la fin du mois prochain, à moins que les nuits ne soient très-froides, et accompagnées de gelée. Plus on les tiendra dehors, plus ils profiteront, et moins ils souffriront pendant l'hiver. Si l'oranger, au contraire, reste trop long-temps exposé dans le parterre, les feuilles deviennent pâles et jaunâtres, et ne reprennent leur verdeur que l'été suivant.

AUTOMNE.

OCTOBRE. — VENDEMIAIRE.

Ce moment, qui a égalité de jour et de nuit, s'appelle *équinoxe d'automne;* dans ce mois les jours diminuent d'environ une heure trois quarts.

Plantes potagères.

Sur des plate-bandes d'espaliers en belle exposition, on sème des laitues qui y passeront l'hiver. La laitue crêpe blonde, semée vers le milieu du mois, et replantée à la fin de février, se trouve parfaitement pommée à la fin de mai.

A la fin de ce mois, et dans le suivant, on replante les oignons en état de l'être; on les éloigne à trois pouces l'un de

l'autre en tous sens, dans des raies ou sillons dressés comme pour les poireaux. A moins que l'exposition ne soit tout à fait défavorable, ils passent très-bien l'hiver en terre; en février et mars on en remet où il en a manqué. Pour éviter cependant qu'il en périsse, on les couvre de litière, qu'on relève dans les beaux jours, et on plante ceux qu'on destine à grener.

Pour les oignons restés petits, on les plante parmi des laitues; ils sont plus hâtifs pour le printemps que ceux qui ont été semés en août. Si dans le nombre des oignons récoltés il s'en trouve qui, sans avoir formé de têtes, soient cependant d'une certaine grosseur, on peut les planter ou s'en servir comme de ciboules, ainsi qu'il a été déjà dit. Ces oignons, en outre, ne se conserveroient pas.

On plante de l'ail, de l'échalotte, de la rocambole, si on ne l'a pas déjà fait, afin d'en avoir de bonne heure, observant de l'enterrer plus qu'en février ou

mars. On divise tous les çaïeux attachés au même oignon, et on les enfonce en terre avec deux doigts.

Les couches d'asperges demandent à être débarrassées des tiges sèches ou flétries, de toutes les mauvaises herbes, et fumées s'il en est besoin. On peut, si on veut, garnir les allées d'un rang de choux, qui seront enlevés au moment où il faudra travailler les fosses.

Quand le soleil paroît, et lorsque le temps est sec, on continue de buter les céleris, cardes et cardons pour les blanchir.

Il faut sarcler avec soin les planches d'épinards, d'oignons, de carottes qui ont été semés en août.

Au commencement du mois on sème à de bonnes expositions des choux-fleurs printaniers, choux frisés, choux de Milan; si on n'a pas d'exposition assez favorable, on dispose des cerceaux, et dans les momens rigoureux, on les couvre de paillassons, de manière à ce qu'ils ne touchent pas au plant, qu'on veille ainsi jus-

qu'en mars ou avril, qu'il est bon à piquer.

C'est vers ce temps que les choux pommés crèvent et pourrissent : il faut les ôter de terre, les bien égoutter, puis mettre dans la serre, côte à côte, les espèces délicates. Quant aux autres espèces, on les nettoie de feuilles sèches, pourries ou inutiles ; on ouvre ensuite une profonde tranchée dans un lieu bien exposé, et pour le mieux, au pied de quelque mur. On place les pieds dans la tranchée jusqu'au collet, en inclinant la plante, et ajustant les feuilles extérieures de manière à ce qu'elles garantissent les pommes de trop d'humidité. Lorsque la rangée est remplie on la couvre avec la terre qu'on tire pour en faire une seconde, et ainsi de suite jusqu'à ce que tout soit placé. Lorsque les gelées s'annoncent on les couvre ou avec des paillassons, ou avec de la grande litière qu'on relève dans les beaux momens du jour, afin que l'air empêche les choux de contracter un mauvais goût.

On peut encore semer abondamment

des raiforts en planches à quelque abri bien exposé au soleil, sur des vieilles couches ou sur des ados de terreau, où ils courent moins de risques d'être rongés des insectes, et où ils sont beaucoup plus doux à manger; on les couvre dans les mauvais temps, et sur-tout la nuit, car si les gelées les surprennent ils périssent; ils peuvent fournir successivement jusqu'à la fin de décembre : passé ce temps ils n'ont plus de goût; et ils n'en ont même plus si la moindre gelée les a surpris.

Sur les vieilles couches on sème des radis.

Dans tout le courant de ce mois on peut semer des épinards, qui ne grandiront pas trop avant les froids; mais ils les supporteront bien, et succéderont après l'hiver; ils seront bons en mars. Si les froids étoient excessifs, on pourroit les garantir avec des paillassons ou avec des branchages.

Quoique l'hiver soit rarement assez rigoureux pour priver de persil dont on a

toujours quelques pieds en bonne exposition au pied d'un mur au midi, on peut cependant s'en précautionner, et voici le moyen. On attache des feuilles en paquets, qu'on suspend au plancher à l'ombre, où elles sèchent en conservant tout leur goût.

Il faut, dans ce moment, cueillir tous les fruits qui sont secs sur les plantes semées de bonne heure. On serre les concombres semés en juin; ils se conservent assez long-temps. S'il reste encore des cornichons, on les cueille dès le matin, on les lave dans l'eau fraîche et on les essuie; on les met s'amortir un peu au soleil; on les frotte l'un contre l'autre pour en détacher le duvet; on les fait blanchir dans l'eau bouillante, où on les laisse quatre minutes environ; on les remet dans l'eau fraîche, d'où on les retire sur-le-champ pour les faire égoutter sur un linge blanc; on les pique en différens endroits et on les met dans un pot en y entremêlant quelques pieds de laurier franc et un

peu de poivre long. On y verse ensuite du vinaigre blanc qu'on a fait bouillir, en ajoutant une once de sel par chaque pinte. On peut les conserver une année.

On conserve, en les préparant de même, des branches de gros pourpier, de l'estragon, de perce-pierre, des montans de laitue, les jeunes épis de maïs ou blé de Turquie.

Dès que le froid commence à se faire sentir, même légèrement, il faut arracher les haricots qui restent, et les diviser selon l'état dans lequel ils se trouvent pour manger frais ou verts, ou pour les conserver secs. On fait confire ou sécher des haricots verts. (*Voyez* ce qui a été dit au mois précédent).

Vers la fin de ce mois, on peut planter des fèves en rayons. La fève dite *julienne* est préférable; elle produit beaucoup; elle est d'une cuisson aisée, et elle résiste à la rigueur des saisons. Il y a encore la fève d'*abondance* dont les gousses nombreuses contiennent beaucoup de

graines d'un excellent goût, et la grosse qui est plate et blonde, dont la gousse ne contient que trois ou quatre graines.

C'est de la fève *julienne* qu'il faut semer dans cette saison, dans quelque endroit abrité des vents qui lui nuisent. Cette semaille d'automne est préférable à celle du printemps; elle donne très-souvent des fruits à la fin de mai. Si on les plantoit au pied d'un mur, il faudroit les couvrir quand elles seront levées lorsqu'il gélera, car le mur échauffé par le soleil pourroit, durant le jour, dégeler la terre, qui géleroit de nouveau la nuit, et cette transition continuelle feroit beaucoup de tort à la plante, si elle ne périssoit pas à la fin.

On sème par planches, par touffes ou par rayons, mais à l'abri des vents du nord, des pois goulus, des pois michaux, des pois nains ou mi-nains. Les pois, couverts de grande litière dans la mauvaise saison, travaillent sous terre et profitent au printemps avec la plus grande activité.

Par un temps bien sec on peut commencer à préparer les cardons pour en avoir à différens temps. On lie d'abord chaque plante de deux ou trois liens, selon sa hauteur; on l'enveloppe ensuite entièrement de paille ou de litière sèche, en sorte que l'air ne puisse pénétrer le cœur de la plante. Vingt jours après, les pieds ainsi arrangés ont blanchi, et sont bons à manger. On en arrange ainsi à mesure, selon le besoin, et on continue jusqu'aux gelées.

On récolte le reste de la graine des cardons, s'il en reste encore.

Comme la graine de basilic, qui est mûre sur bien des pieds, est fort sujette à se gâter s'il tombe des pluies continues sur elle, il faut l'en garantir.

S'il en est besoin, on façonne dans ce mois et on défonce par un labour très-profond, le terrain destiné aux artichauts. Ils profitent et deviennent très-vigoureux.

On peut les préparer comme des cardons; on les lie et on les empaille, ou on les

couche doucement dans leur longueur, dans un creux fait à leur pied, sans les séparer de leur souche, et on les couvre ensuite d'un pied de terre, laissant passer l'extrémité des feuilles pour indiquer où ils sont. On peut en faire de même des cardons.

Dans les climats froids, on les fait blanchir dans la serre, en mettant les pieds dans du sable et de la paille sèche entre les rangs.

Pour avoir de la capucine pendant l'hiver, il faut mettre en pots toutes les boutures faites en août; ou, si on n'a pas pris la précaution d'en faire, on choisit les plantes les plus vigoureuses parmi celles qui sont en pleine terre, observant de ne pas les placer dans des endroits humides.

On peut semer du cerfeuil qui, dans cette saison, est de plus de durée. Il fournit tout l'hiver et même une partie du printemps. Il y a trois sortes de cerfeuils: le commun, le musqué qui a le goût d'anis, et celui d'Espagne qui est vivace.

Cette plante n'est pas délicate; elle s'accommode de tout terrain.

Depuis ce mois jusqu'à la fin de décembre, on fait blanchir de la chicorée sauvage ou sur terre ou dans la serre. On lève alors toutes les plantes de chicorée, on leur coupe les feuilles hors l'œil ou le cœur, qu'il faut épargner. On rogne aussi un peu du bout des racines, puis on les enterre par rayons distans de trois pouces seulement dans une cave ou un autre lieu qui soit chaud et un peu aéré. On leur donne de légers arrosemens.

On en fait aussi blanchir dans des tonneaux qu'on perce de trous à peu près égaux à celui du bondon; on introduit par chacun une ou plusieurs racines, le cœur en dehors, et on augmente le sable dans le tonneau. Les racines, ainsi rangées par étage et couvertes de sable, s'y entretiennent fraîches, font des pousses blanches qui, à mesure qu'on les coupe, repoussent plus fort.

Le moyen de la faire blanchir sur place

est de couper les feuilles rez terre, en prenant garde d'endommager l'œil; on les couvre ensuite d'environ six pouces de grand fumier, sous lequel la plante repousse blanche; il faut avoir toujours l'attention de recouvrir la place cueillie afin qu'il en repousse d'autres: mais, outre que cette méthode ne vaut pas les deux autres, la plante contracte un goût désagréable de fumier. On peut en faire blanchir dans toutes les saisons.

On sème des mâches encore vers la fin du mois, pourvu qu'elles soient bien levées avant qu'il gèle. Elle résistent assez à la rigueur du froid. On les mange ordinairement en mars.

La raiponce, qui n'a rien à craindre des rigueurs de l'hiver, se sème dans ce mois comme en août.

Le cresson, semé dans ce mois, dure davantage, et sert pendant l'hiver.

Pour conserver la perce-pierre après en avoir cueilli la provision d'hiver, il faut commencer à terreauter les plantes

et les couvrir de grande litière ou de feuilles, quand les gelées deviennent assez fortes pour se faire craindre.

Les concombres sont sujets, à cette époque, à la maladie du blanc ou du meûnier, parce que les feuilles se farinent et causent la perte du goût. Pour éviter cela, il faut abriter les concombres sous des paillassons aux approches des premiers froids.

Vers la fin de ce mois, ou au commencement de l'autre, on retire de terre les navets et on les conserve tout l'hiver dans la serre ou à la cave. On peut laisser les petits, ils résistent mieux aux gelées et repoussent au printemps; leurs rejetons sont très-bons dans le pot.

La maturité de la pomme de terre se connoît à la tige qui jaunit; c'est alors le moment de la retirer, elle ne profite plus; il ne faut pas attendre l'approche des froids dont l'impression lui est très-nuisible. Lorsqu'on l'a tirée de terre on la laisse un peu sécher dessus; on la frotte ensuite avec la main

pour la nettoyer. Pour conserver les pommes de terre il ne faut pas les mettre dans un endroit trop chaud, elles y germeroient; ou dans un endroit trop humide, elles y pourriroient, mais dans un lieu sec et à l'abri des gelées.

Il faut les remuer souvent pour qu'elles ne germent pas, et ne pas trop les entasser; car, quoique ce fruit ne se gâte pas toujours, s'il pousse des racines dans le tas, il acquiert une âcreté désagréable.

Lorsqu'on a une trop grande quantité de pommes de terre pour les conserver comme il vient d'être dit, on creuse des fosses de trois pieds de largeur et de cinq de profondeur; on répand du sable dans le fond, et on garnit les côtés de paille bien sèche; on remplit ces fosses de pommes de terre, et on les recouvre avec de la paille, sur laquelle on élève de la terre sèche qu'on bat bien pour l'affermir; elles s'y conservent parfaitement.

Pour prolonger la durée des pommes de terre au delà du terme ordinaire, on en

met au four pour en dissiper l'humidité ; elles se rident en séchant, mais elles reviennent dans l'eau en cuisant.

La cueillette du poivre en grain se finit.

Selon sa grosseur on bute le céleri plus tôt ou plus tard.

On peut dès à présent disposer toutes les bordures qu'on veut changer. On en plante de neuves en petites plantes vivaces, comme marjolaine, violette, etc.

On fait encore blanchir des poireaux, comme il a été dit au mois précédent.

Il faut garantir avec soin du froid et de l'humidité les couches de champignons, car ils seroient détruits ; pour en avoir tout l'hiver on les couvre avec des châssis, du chaume, ou de la grande litière.

Le fumier des couches de melons et de concombres faites au printemps dernier, se transporte sur les carreaux du potager.

On coupe les tiges de menthe, d'estragon, de baume, et de toutes les autres plantes annuelles à racines vivaces; on en

sarcle les planches et on y répand un peu de fumier consommé pour amender le terrain.

On en fait autant aux graines d'asperges qu'on se propose de planter au printemps.

Si on veut avoir des asperges au printemps on fait quelques couches chaudes; mais ce travail peut se différer encore, car l'asperge produite au milieu de l'hiver n'est ni belle, ni si bien colorée que celle qui vient plus tard.

Arbres.

Au commencement de ce mois et même plus tôt, comme il a été dit, on prépare les trous destinés à recevoir les arbres qu'on veut planter; plus tôt ils sont faits, et plus la terre a le temps de mûrir. Les trous doivent avoir en général une largeur et une profondeur proportionnées aux espèces d'arbres qu'on y destine : pour des tiges, trois pieds carrés; les nains en demandent de moins grands.

On commence à planter vers la fin du mois ; il ne faut jamais en planter ni de trop petits, ni de trop forts ; il faut aux moindres trois pouces de diamètre. On les choisit vigoureux, l'écorce claire et nette, sans chancre ni gourme.

Lorsqu'on *lève*, et non pas quand on *arrache* des arbres, il faut y apporter la plus grande attention : on fait autour une espèce de tranchée, à une telle distance du trou que demandent les racines, pour les avoir de la longueur qu'on les veut ; on les coupe sans les éclater ni les meurtrir ; on soulève l'arbre peu à peu, et on coupe les racines pivotantes qui tiennent encore un peu à la terre. Ce travail se fait plus facilement et beaucoup mieux quand on est deux, l'un tire à soi l'arbre successivement tout à l'entour, et facilite par ce moyen à l'autre la découverte des racines qui résistent, et le moyen de les avoir ou de les couper. Il faut éviter trop de force dans ce travail ; on risqueroit de perdre ces arbres en les décollant à l'en-

droit de la greffe ou en froissant ses racines.

Les racines d'un arbre bien portant et sain doivent paroître vives, bien nourries, et quelques unes même de la grosseur de la tige. Les principales ne doivent être ni pourries, ni éclatées, ni écorchées, ni rongées, ni sèches, ni rudes. Quand on plante, il faut visiter toutes les racines, retrancher tout ce qu'il y a de gâté ou de déchiré, et si les arbres, venant de trop loin, avoient souffert du transport, il faudroit les mettre tremper dans l'eau quelque temps avant de les planter, afin de rappeler les pores à leur premier état.

Si les arbres qu'on plante sortent d'une pépinière voisine, il suffit de couper le bout des grosses racines en bec de flûte, et de les mettre aussitôt dans le trou qui leur est destiné. Le chevelu n'ayant pas été desséché à l'air, n'a pas besoin d'être rafraîchi; ce qu'il faut faire quand les arbres ont resté trop long-temps hors de terre. Ce travail s'appelle *habiller les arbres*.

Dès que les feuilles commencent à tomber, il faut nettoyer les arbres, et les tailler. Cet ouvrage est préférable à faire de bonne heure; les blessures causées par la serpette ont le temps de guérir avant le retour du printemps. En retranchant toutes les branches inutiles, et laissant celles qu'il faut garder, les arbres seront plus forts et les boutons à fruits plus vigoureux. Sans cette attention, comme la sève tend toujours à monter, les boutons de la partie élevée seroient plus gros et plus enflés que ceux de la partie inférieure, et les arbres se dépareroient du bas et finiroient par s'emporter.

Selon que la saison est plus ou moins favorable, on peut donc tailler les poiriers, pommiers et pruniers, éplucher les pêchers et les abricotiers; mais il ne faut jamais tailler par les froids ou les gelées, on courroit risque de perdre une partie des branches taillées.

Ce mois est celui de la vendange, qui doit se faire par un temps sec. Pour con-

server du raisin de vendange jusqu'en mars, on le coupe avec la branche à laquelle il est attaché, et on le suspend de manière à ce que les branches ne se touchent pas, dans un endroit où on fait du feu continuellement pendant l'hiver.

Il faut sarcler et nettoyer avec soin les vieilles planches de fraises, en fixer les filets ou coureurs à côté de la tige, et répandre dessus un peu de terre nouvelle, avec l'attention de ne les pas enterrer. On en fait encore des planches, afin que le plant puisse prendre racine avant l'hiver; au printemps suivant il peut rapporter du fruit, au lieu que souvent le plant fait au printemps acquiert rarement assez de force pour donner abondamment la même année.

On plante aussi quelques rayons de framboisiers, on coupe le vieux bois de ceux qu'on veut garder, et on leur donne un labour.

Tous les sauvageons des arbres à fruit se transplantent, on choisit aussi pour la

greffe les plus beaux fruits, et on conserve dans le sable, à l'abri des insectes, les pepins qu'on doit semer dans le temps.

C'est le moment de cueillir tous les fruits d'hiver, par un temps où les arbres soient parfaitement secs, autrement ils ne se conserveroient pas si bien : on laisse, pendant une quinzaine de jours, dans un endroit sec, les plus belles poires ; on les essuie bien, on les met ensuite dans des paniers ou dans des tiroirs avec du papier dessous, entre et dessus, de manière à ôter le contact de l'air extérieur. Chaque fruit, ce qui vaut encore mieux, peut être enveloppé de papier ; il se conserve bien plus longtemps dans sa beauté naturelle. Cette manière est préférable à laisser le fruit exposé à l'air sur des tablettes, séparé seulement l'un de l'autre ; la peau devient flasque et fanée, et il s'en gâte beaucoup.

Pépinière.

On continue, dans le commencement de ce mois, les tranchées pour y planter

au cordeau des sauvageons à greffer, ainsi que les boutures d'arbres à fruits, des arbustes et arbrisseaux à fleurs, en donnant des soutiens à ces sauvageons. En les transplantant actuellement, ils ont d'abord moins de danger à courir que ceux qui ont été transplantés au printemps précédent; ensuite ils donneront promptement de nouvelles racines, ils seront établis et fixés en terre avant ceux qu'on y mettroit au printemps suivant.

On porte, par un temps sec, du fumier dans toutes les parties de la pépinière qui en ont besoin; on en répand sur la surface du terrain autour des jeunes tiges qui le demandent; les pluies d'hiver en détacheront les sucs, elles les introduiront jusqu'aux racines, et on l'enterrera au premier labour du printemps.

On sème les noyaux de prunes, des glands, de la faîne, aussitôt qu'on s'apperçoit de sa maturité, car elle ne se conserve pas long-temps dès qu'elle est tombée; des fruits de toutes sortes, d'épines

blanches, des baies d'ifs, d'églantier; on recouvre légèrement ces graines d'un pouce de terre, et on dispose ensuite un fumier de feuilles ou de vieux chaume sur toute la surface de la couche pour en écarter le froid.

En taillant tous les arbrisseaux, on retranche de la tige, le plus près qu'il est possible, toutes les branches raboteuses. Il faut observer de laisser aussi de jeunes branches le long de la tige des jeunes arbres, afin d'y attirer la sève pour l'augmentation de leur tronc; autrement il seroit trop foible pour soutenir la tête; on les retranche à mesure.

Les marcottes d'ormes, de tilleuls, et autres arbres et arbrisseaux forestiers et à fleurs, plantés l'année précédente, se lèvent de terre; on taille leur racine, et on les repique par rayons.

On repique également des rejetons de lilas, de rosiers et autres arbustes; on les laisse deux années en place, afin qu'ils acquièrent assez de force pour être plantés

à demeure ; et on plante dans un terrain gras des rejetons de chèvrefeuilles, de lauriers, et autres arbres de la dure espèce ou de pleine terre.

La saison est favorable pour planter dans un terrain qui ne soit pas trop humide des rejetons de plataniers, d'aunes, de peupliers, de saules : en préparant les rejetons. il faut toujours laisser à l'extrémité de chacun un nœud du bois de la dernière année. Peu manqueront de réussir avec ce moyen.

On multiplie par coupures toutes sortes de groseilles vertes et à grappes. Choisies et plantées avec soin, en un an ou deux on aura d'excellent plant, bien préférable à celui qu'on pourroit tirer des suceurs.

Fleurs.

Vers la fin du mois on finit de mettre en terre les tulipes, anémones, renoncules, jonquilles, jacinthes, narcisses, iris, et toutes les racines qu'on a tenues hors

de terre depuis la chute de leurs feuilles en été. Si après la chute des feuilles de quelques unes de ces racines on les avoit laissées en terre, elles auroient poussé de nouvelles fibres, il seroit alors trop tard pour les lever. Il faut aussi laisser en terre les racines bulbeuses qu'on auroit négligé d'en tirer; on les feroit périr, ou si elles ne périssoient pas, elles souffriroient au point de ne pouvoir donner leurs fleurs au printemps suivant, et il leur faudroit peut-être deux ou trois ans pour se rétablir.

On sarcle et on regarnit le vide de toutes les bordures; on les bèche ensuite pour bien les nettoyer des mauvaises herbes.

On sarcle aussi toutes les plantes à racines bulbeuses qui sont en terre depuis un an; on leur donne l'épaisseur d'un demi-pouce d'une terre franche et bien criblée, afin de préserver les racines du froid et de les fortifier.

On place dans une exposition plus chau-

de, à l'abri du froid et des vents, et où ils puissent jouir le plus qu'il sera possible des rayons du soleil, les pots et les caisses qui contiennent des semences de fleurs; on les nettoie bien, et en arrachant la racine des mauvaises herbes, il faut bien prendre garde à déplacer les jeunes plantes. On les recouvre ensuite légèrement d'un peu de terre franche passée au crible, de peur que la pourriture ne s'y mette, si les racines étoient trop enterrées.

Vers la fin du mois, on met les pots d'œillets à couvert des pluies violentes, de la neige et de la gelée qui les feroient périr. S'ils sont dans de petits pots, on les range l'un contre l'autre sous des châssis de jardin, ou dans une couche à carreaux qu'on couvre de paillassons dans les mauvais temps. Mais dans les temps doux, ces plantes ne sauroient être trop aérées. En général on conserve mieux ces plantes en les plongeant dans la terre jusqu'au bord, ou dans de vieux tan consommé qu'on laisse sur la surface.

Après avoir nettoyé les pots d'auricules choisies, ôté les feuilles mortes, on les met à l'abri de l'humidité qui les feroit périr. Comme cette plante supporte bien le froid, il suffit de renverser le pot sur le côté si on n'a pas d'abri.

On transplante tous les arbres et arbrisseaux à fleurs; la plupart fleurissent au printemps suivant, ce qui n'arrive presque jamais à ceux qu'on plante au printemps.

On taille tous les arbres et arbrisseaux à fleurs, rosiers, chèvrefeuilles, etc.; on ôte tous les suceurs qui affament toutes les vieilles plantes et les empêchent de fleurir. Le lilas sur-tout en jette une très-grande quantité : si chaque année on ne les retranche pas avec soin, ils s'étendent à une grande distance, forment d'épais buissons qui nuisent à l'arbre, et empêchent sa fleur d'être aussi belle et aussi abondante. Ces suceurs, mis en pépinière, sont bons à lever au bout de deux ou trois ans, pour être plantés à demeure.

Dans le courant de ce mois, on met dans des carafes remplies d'eau, pour fleurir de bonne heure dans les appartemens, des racines bulbeuses de tulipes, de jacinthes, de narcisses, de jonquilles, etc. Il faut leur donner le plus d'air possible tant qu'il est doux, car autrement leurs feuilles et les tiges deviennent si foibles que la tête a peine à être soutenue. Il ne faut les rentrer que lorsqu'elles sont prêtes à s'ouvrir, et cependant ne pas les laisser au mauvais temps quand les feuilles commencent à pousser.

Il faut préparer la terre où l'on se propose de faire un parterre ou une platebande de fleurs, afin que pendant l'hiver elle s'amollisse et s'adoucisse.

On nettoie les allées de gazon et tous les tapis de verdure des feuilles qui y sont tombées, qui gâteroient l'herbe si elles pourrissoient dessus. On nettoie également les allées sablées auxquelles elles donnent un aspect désagréable.

Serre.

Par un temps sec, si on ne l'a pas fait le mois précédent, il faut, après en avoir nettoyé les têtes et les tiges, rentrer dans la serre les orangers, les lauriers-roses, myrtes, etc.; remuer la superficie de la terre, y ajouter un peu de fumier de vache afin de rafraichir les arbres, et d'empêcher la mousse d'y croître. Il faut ôter soigneusement les feuilles à mesure qu'elles jaunissent ou qu'elles pourrissent, n'en point laisser dans la serre; et pour que toutes les plantes soient proprement et sainement, il faut la nettoyer de toutes ordures et des toiles d'araignées.

NOVEMBRE. — BRUMAIRE.

Les jours diminuent d'une heure et demie dans ce mois.

Plantes potagères.

En semant des crêpes blondes, la crêpe verte, la laitue de passion au commence-

ment de ce mois, et qu'on les soigne, on pourra en manger en janvier. Elles seront en état d'être replantées en petits plants en avril. On replante à bonne exposition et à bon abri les laitues en état de l'être et de résister à l'hiver.

Il ne faut pas différer de coucher les poireaux pour que la gelée n'endommage pas les parties qui sont hors de terre : on peut, s'ils sont à bonne exposition, comme il a été dit, les coucher en place, ou les lever et les placer en sûreté contre les fortes gelées; mais il faut laisser en place ceux qu'on destine à grener, la plante se soutiendra mieux contre la saison, et donnera plus de graine et mieux nourrie.

On observe ce qui a été dit dans le mois précédent pour les oignons à planter. Quant à ceux qu'on destine à grener, il faut les mettre en terre. On choisit ceux qui commencent à pousser, et qui d'ailleurs doivent être bien conditionnés; ils donnent une graine meilleure et plus abondante que ceux qu'on remettroit en terre

après l'hiver; on plante encore de la même façon, mais plus près les uns des autres, les oignons qui germent et qui ne se garderoient pas; ils servent à manger en verdure.

Les oignons tardifs ou d'automne, bien soignés, seront en état d'ètre repiqués au commencement de mai; il faut en sarcler les planches avec soin.

On lève de la ciboule pour n'en pas manquer quand les gelées sont venues; on l'enterre à quelque abri, ou on la met dans la serre sans l'enterrer.

On coupe toutes les feuilles de civette à fleur de terre; on recouvre la plante d'un pouce de terreau pour qu'elle pousse plus vigoureusement au printemps. Plus on coupe la feuille, plus elle repousse; et plus elle est nouvelle, plus elle est tendre.

Les choux-fleurs doivent être débarrassés de toutes les feuilles jaunissantes, et butés jusqu'à hauteur de la tige, en prenant garde d'ensevelir le cœur, ce qui les feroit périr. Ceux qui restent encore

en terre pendant ce mois et le suivant, doivent être garantis de l'humidité et des gelées blanches du matin qui les détruiroient, et à mesure que les pommes sont en état, on transplante les pieds dans la serre. Si on n'a pas assez de place pour les contenir, on peut couper les pommes seulement sans les endommager, et les ranger sur des tablettes où elles se conserveront deux ou trois mois si l'endroit n'est pas humide. Si on a des choux-fleurs sous châssis ou sous cloche, il faut leur donner de l'air dans les temps secs et doux, et les recouvrir dans les temps froids et humides; ils périroient faute d'air ou par trop d'humidité.

Les choux-raves exigent peu de façon; on coupe les pommes, on les met en tas sans les enterrer; on lève avec les racines ceux qu'on destine à grener, et au printemps on les remet en terre; on peut encore les mettre dans un sillon, les têtes pressées les unes contre les autres, et les couvrir de paille dans les gelées.

Le choux rouge passe très-bien l'hiver en pleine terre, et il faut y laisser ceux qu'on destine à grener.

On peut encore semer des choux cabus pour pouvoir les mettre en petite pépinière avant l'hiver; mais il vaut mieux en semer sur couche dans deux mois; bien soignés, ils seroient bons à être repiqués en place en avril.

Pour avoir des raiforts à manger pendant l'hiver, il faut, dès le commencement de ce mois, en semer de hâtifs sur couche, parmi les autres semis, et quand ils sont levés, les garantir de la rouille que la pluie leur occasionne, et des froids rigoureux en les couvrant, dans les mauvais temps et dans les gelées, avec des paillassons soutenus par des traverses de treillage. Lorsqu'on en a de bons à manger et à conserver, on les lève avec soin et on les enterre dans du sable, ou on les plante serrés en sillons jusqu'au haut du mur, et on les garantit de la gelée par des paillassons ou de la grande litière.

On sème des épinards qui seront bons à manger après les froids, et en graine mûre au commencement d'août; il faut sarcler et nettoyer ceux qui ont été semés antérieurement.

Pendant tout ce mois on sème des fèves, des pois michaux, des pois nains, des pois goulus, pour en avoir au printemps de bonne heure. Ces graines ne poussant pas autant que celles qui ont été semées le mois précédent, sont moins en danger d'être battues par les vents. On les bute, cela les fortifie contre la mauvaise saison.

On retire de terre, avant les gelées, toutes les betteraves; on en retranche tout le feuillage, et on les nettoie le mieux possible. Si le temps le permet, on les laisse ressuyer quelques jours à l'air, ensuite on les arrange en tas dans la serre, on les couvre d'un peu de paille et de sable par-dessus; elles s'y conservent tout l'hiver. On peut mettre dans les salades les petites feuilles que quelques unes pourroient donner.

Il faut garantir la poirée avec de la grande litière.

Il ne suffit pas actuellement d'empailler les cardons pour les faire blanchir, il faut les lier, les buter, et les entourer même de grande litière pour les garantir des gelées. On les fait blanchir encore dans la terre, comme il a été dit ; il faut seulement observer de ne pas faire cette opération par un temps humide, et où la plante seroit mouillée, car on en perdroit beaucoup. Si on a de la place, on peut y transporter les plantes en mottes, et les cacher dans le sable ; on peut encore les adosser l'une contre l'autre. La motte qu'on leur a laissée suffit à leur entretien ; mais il faut avoir soin de les ôter à mesure qu'elles jaunissent. On en fait de même des artichauts dont on veut détruire les pieds.

S'il reste des artichauts sur les pieds, il faut les en détacher avec la tige et les mettre dans le sable où ils se conserveront très-bien ; on coupe aussi toutes les tiges dont le fruit a été ôté ; on nettoie la plante

et on fait des tranchées entre les pieds d'artichauts. On sillonne bien égalemens les racines de tous les côtés, afin de préserver les plantes des injures du froid. Si l'hiver étoit rigoureux, on couvriroit les racines avec un peu de litière sèche ; tant que la saison est douce on peut différer ce travail ; mais si on a beaucoup de plantes à soigner, il faut s'y prendre plus tôt, pour ne pas être surpris par les froids subits. Cette manière de faire des rigoles est préférable à la butte qu'on met autour de chaque pied. La terre mise ainsi en sillons suffit pour conserver les artichauts dans les hivers qui ne sont pas trop rigoureux ; s'ils le sont, on jette de la paille, du fumier long, ou des vieilles tiges de pois dans les tranchées, cela conservera la plante.

On peut encore mettre sur le haut de la plante une tuile ou un pot à fleurs pour empêcher l'eau et la neige, véritables destructeurs de cette plante, de s'insinuer au dedans du petit monticule, observant

de ne pas totalement priver d'air la plante qui blanchiroit, et peut-être pourriroit; que la litière dont on la couvrira ne puisse s'échauffer ni lui nuire, enfin l'aérer de temps en temps du côté du midi, dans les beaux jours.

Le moyen de conserver les artichauts dans les terrains froids et humides où ils périssent chaque année, est de planter des œilletons dans des mannequins d'osier, enduits de goudron en dehors pour qu'ils se conservent plus long-temps. A la fin de l'automne, ou plus tôt, selon le temps, on enlève ces mannequins, on les dépose dans la partie la plus élevée et la mieux exposée du jardin, sur une couche de fumier couverte de terre, pour en détruire la chaleur qui donneroit trop d'activité aux plantes. On arrange ces paniers à côté les uns des autres sur cette couche, on les recouvre de terre qu'on arrose un peu afin qu'elle se lie et ne fasse qu'une seule masse. Si les gelées deviennent vives on recouvre ces artichauts d'un peu

de fumier ; des paillassons mis dessus en forme de toit les garantissent des pluies froides. Au printemps on remet ces artichauts dans un carré bien labouré et bien amendé ; ces plantes alors poussent avec beaucoup de vigueur, lorsque toutes les autres, altérées par les rigueurs de l'hiver, poussent à peine quelques feuilles. Ces plantes enlevées ainsi, et replacées chaque année, donnent du fruit très-promptement et abondamment. La terre qui a des sucs propres à chaque espèce de plante, s'épuise lorsqu'elle nourrit toujours la même ; il faut les changer de place pour leur accroissement particulier.

Pour avoir de l'oseille dans les temps les plus rigoureux, il faut en avoir planté quelques mottes dès la fin d'août, à l'abri de quelques murs, par rangées distantes d'un pied environ. Dans ce mois on fait entre chaque rangée de petites tranchées aussi profondes qu'il est possible, qu'on remplit de fumier chaud et qu'on renouvelle tous les quinze jours jusqu'en jan-

vier. Dans les temps de gelée ou de neige, on tient les plantes couvertes de grande paille sèche qu'on renouvelle quand elle est imbibée d'eau, et on donne de l'air aussi souvent et aussi long-temps qu'il est possible pour que la feuille ne prenne pas de mauvais goût. On peut encore, au lieu de mettre la paille immédiatement sur les plantes, les couvrir avec des paillassons portés sur des appuis; alors elles jouissent de l'air qui conserve leur verdure, et on couvre les paillassons de grande litière. Le soir, si le temps est à craindre, on bouche toutes les ouvertures avec de la paille.

On coupe à un pouce de terre toutes les tiges d'asperges ; on lie en faisceaux les montans de celles dont la graine est mûre, ce qui se connoît à la parfaite rougeur des coques ou baies rondes qui les contiennent ; on les met sécher au soleil pour pouvoir les égrener, et on les conserve ainsi jusqu'à ce qu'on veuille les semer; alors on sépare la graine

des enveloppes en les froissant dans les mains. Ce semis se fait ordinairement en mars.

Si cependant la terre est libre et préparée, on peut actuellement planter des asperges, observant ce qui a été dit en mars. Celles qu'on a plantées dans cette saison s'affermissant mieux en terre pendant l'hiver, poussent avec plus de vigueur au printemps; mais il faut les couvrir de manière à garantir le plant du froid qui pourroit l'endommager.

Lorsque les montans d'asperges sont coupés on les laboure légèrement et on recharge les fosses de trois pouces de terre prise sur l'ados. L'année suivante et dans ce mois, après avoir fait le même travail, on couvre de plus la terre d'un pouce de fumier qu'on enterre en mars, en labourant les planches.

Dans ce mois on prépare les couches pour les asperges qu'on veut forcer à donner contre la saison. Mais il ne sera

pas question d'un produit sans goût qu'on n'obtient qu'à force de dépenses.

Les scorsonnères, dans leur seconde année, sont bonnes à manger, on peut en lever quelques racines, et les garder comme il a été dit en décembre. Cette plante, qui peut durer trois années en terre, et qui n'est bonne à manger que la seconde, supporte le froid le plus rigoureux. Si la fane périt, elle repousse aisément au printemps.

Le salsifis se mange dans la même année, et, ainsi que les scorsonnères, on peut en lever de terre pour en manger dans l'hiver au moment des fortes gelées. Le mieux est cependant de ne tirer de terre qu'à mesure du besoin, ces plantes qui s'y conservent et plus fraîches, et plus cassantes.

Pour être bon, le céleri doit être tendre et blanc; les fréquens arrosemens lui donnent la première qualité; on lui donne l'autre en réunissant les feuilles de chaque plante et les attachant d'un ou de

deux liens, selon leur grandeur. Pour cet usage le jonc vert est préférable à la paille qui pourrit. On bute ensuite la plante par un temps sec, avec de la terre qu'on prend entre les deux sillons qui doivent être assez espacés. On garnit les plantes de grand fumier sec jusqu'à la hauteur de la plante, ne laissant sortir que l'extrémité; en un mois il est blanc et bon à manger.

Si, par l'exposition ou l'humidité du terrain, on craint la pourriture du céleri qui est blanchi, on lève alors les plantes en mottes et on les transplante dans un lieu plus avantageux. On les range côte à côte un peu penchées dans une jauge profonde, on les couvre ensuite de terre, ne laissant paroître que les têtes qu'on recouvre de grande litière dans les froids rigoureux et aux approches de la neige.

Lorsqu'on a une serre assez grande, il est plus sûr d'y transporter les plantes et de les y conserver dans le sable qui, sans être trop humide, doit être frais, et

qu'il faudroit arroser légèrement s'il étoit sec.

Les endives, quoique étouffées par les liens qu'on leur a mis, et même couvertes de paille, ne prennent pas sitôt la blancheur qui leur est nécessaire, à raison de la diminution de la chaleur; il faut employer actuellement un moyen plus efficace qui les rende blanches et tendres; mais il n'en faut user qu'à mesure des besoins. On commence à lier l'endive, ensuite au pied de chacune on fait un creux capable de l'y contenir, on l'y couche sans l'arracher, et on la recouvre de terre. Il faut toujours les coucher d'un côté les unes sur les autres, en commençaut par le bout de la planche, et continuant à coucher les secondes sur les premières, les troisièmes sur les secondes, etc. jusqu'au bout, et faire ce travail par un temps sec.

Les feuilles d'estragon commencent à durcir par la diminution de la chaleur; on coupe alors la fane à fleur de terre et

on couvre les plantes de terreau ou de fumier usé, mêlé de terre fine. A défaut de ce soin, il faut laisser la fane qui meurt chaque année vers la fin de l'automne; elle sert alors au printemps à garantir du froid les rejetons qui pourriroient sans cela.

On pourroit préparer des couches chaudes pour des concombres; mais cela exige tant de soins, de vigilance, et rapporte si peu, qu'il n'en est question que pour les amateurs.

La graine de concombre se prend des fruits les plus beaux qu'on laisse pourrir sur pied; on en détache alors la graine plus aisément; on la lave de plusieurs eaux, on la met sécher avant de la serrer; elle se conserve bonne sept à huit ans.

Le topinambour, appelé *poire de terre*, se conserve comme la pomme de terre; mais il est bien moins délicat, il résiste en terre aux hivers ordinaires; on n'en retire que selon ses besoins, et si on veut

le mettre à couvert, il suffit de le faire à la fin de ce mois.

On sème des salades sur couches modérément chaudes, des raves, radis, etc., pour n'en pas manquer.

On fume et on prépare par des labours la terre destinée aux primeurs; l'hiver la mûrira encore.

Au commencement de ce mois, si on ne l'a pas fait le mois dernier, on sème des carottes en bonne exposition, ou le long des murs, pour en avoir de bonne heure au printemps.

On profite du temps sec et de la gelée pour porter le fumier dans tous les endroits du jardin qui en ont besoin, afin de l'avoir tout prêt pour les labours.

Arbres.

Par un temps favorable, on peut encore élaguer et tailler les arbres de pleine terre, comme pêchers, abricotiers, pommiers, poiriers, la vigne même, et tous

les arbres qui sont en espalier. S'il y a apparence de gelée ou de neige, il faut cesser ce travail sur les fruits à noyau, car les blessures faites aux branches à fruits de ces arbres ne se guérissent pas aisément quand la gelée succède à la neige; mais il n'y a pas de danger pour les poiriers et pour les pommiers.

Il faut débarrasser les figuiers de leur fruit tardif qui gâteroit et infecteroit les branches; on fixe et on attache au mur, le plus près possible, toutes les branches qu'on garantit mieux par ce moyen du froid que si on les laissoit éloignées; on place des paillassons devant, et on les garantit de la gelée encore en les couvrant de foin, de paille ou de vieilles tiges de pois. Cela préserve les jeunes branches de la destruction, et au printemps le fruit vient plus vite.

C'est le moment de mettre des tuteurs ou soutiens aux jeunes arbres plantés en pleine terre, et d'attacher ceux qui sont en espalier, pour que le vent ne puisse

ni les agiter, ni les ébranler; car il détruiroit, au grand préjudice des arbres, les jeunes fibres qui commencent à pousser. Il est encore bon de jeter du fumier de feuilles ou du chaume sur la surface de la terre au pied de l'arbre, pour préserver les racines du froid.

Si la saison le permet, dans un sol sec et chaud, on continue de planter des arbres qu'il auroit mieux valu planter le mois précédent, parce qu'ils auroient travaillé aussitôt et poussé de nouvelles fibres qui les rendent plus forts contre le froid.

On nettoie les groseilliers, on sarcle la terre autour d'eux, et on en replante, soit de chevelés, soit de boutures.

On bèche les sentiers qui sont entre les rayons des framboisiers, on coupe tous les coureurs. C'est le moyen de renouveler la terre autour des plantes et de les fortifier. Il faudroit répandre du fumier si le terrain étoit trop sec.

Tout le fruit doit être absolument ôté

de dessus les arbres ; car le froid et l'humidité le feroient périr. On l'arrange comme il a été dit au mois dernier.

Pépinière.

La transplantation des arbres dans la pépinière se continue si elle n'est pas finie ; car ce travail fait de bonne heure est bien préférable pour l'avancement des arbres qui ont eu le temps de travailler un peu en terre, ce qui n'arrive jamais qu'au printemps, à ceux qu'on a plantés plus tard.

On porte du fumier qu'on répand dans les endroits qui en ont besoin, afin que les pluies d'hiver en détachent les sels et les fassent pénétrer jusqu'aux racines ; au printemps on l'enterre. On met des tuteurs aux jeunes arbres.

Si on destine quelqu'endroit à faire une nouvelle plantation en pépinière au printemps, il faut la préparer et la disposer, afin que l'hiver adoucisse et amollisse la terre.

Il faut mettre à l'abri de la gelée tous les jeunes plants d'arbres, arbustes, etc., étrangers venus de graine; les pots qui les contiennent doivent être mis à bonne exposition, enfoncés en terre et recouverts de cerceaux sur lesquels on jette de la litière ou de la paille, etc., dans les momens de la rigueur du froid.

Fleurs.

Au commencement de ce mois il ne faut pas différer à mettre en terre toutes les plantes à racines bulbeuses qu'on veut planter avant l'hiver; autrement, ne pouvant prendre racine avant son arrivée, il en périroit la plus grande partie. Les pots et les caisses qui en contiennent doivent être mis à l'abri des vents du nord.

On coupe toutes les tiges des fleurs tardives qui périssent; on nettoie toutes les bordures du parterre; on remue la terre légèrement pour détruire toutes les mauvaises herbes, en prenant garde d'en-

dommager les racines qui ne sont pas enterrées profondément.

Il faut abriter avec des paillassons, ou mettre sous châssis, si on en a, les pots d'auricules et les œillets, afin que les pluies, les froids et la neige ne fassent pas de tort aux plantes.

On remue la terre pour les nouveaux encaissemens de fleurs, afin de la bien mélanger et de lui faire sentir dans tous les sens l'influence de l'air.

Si la saison est humide ou à la gelée, les anémones, les renoncules et les jacinthes doivent être abritées avec des paillassons soutenus comme il a été dit.

On tond les arbres d'ornemens, on nettoie bien la terre autour pour contribuer au développement de l'arbre.

S'il ne gèle pas, on plante les arbrisseaux, comme rosiers, jasmins de toutes espèces, seringa, lilas, etc., et tous ceux qui, en hiver, perdent leurs feuilles.

Lorsque le temps ne permet pas de travail intérieur, on prépare les graines

pour le printemps, on dispose ses fleurs, on raccommode et on met en état tous les outils.

On nettoie et on roule les allées de gazon et les tapis de verdure; quand la terre est humide le rouleau presse l'herbe de plus près, et rend le gazon plus fin.

Les allées sablées doivent être tenues propres, et on doit empêcher la mousse d'y croître ainsi que les mauvaises herbes, car ce travail deviendroit pénible au printemps.

Serre.

Toutes les plantes étrangères doivent être rentrées dans la serre, observant de les placer en amphithéâtre par rang de hauteur, et de faire en sorte que leurs têtes ne se touchent point. Par le temps doux, il faut ouvrir les fenêtres et voir les plantes qui ont besoin d'être rafraîchies. Il y en a qui demandent des arrosemens plus ou moins fréquens. Il faut les donner le matin, afin que le jour dissipe l'humi-

dité qui, restant concentrée, leur feroit beaucoup de tort.

La serre demande à être tenue dans la plus grande propreté, pour la salubrité des plantes qui y sont contenues; il faut la visiter très-souvent, ôter les feuilles mortes qui jaunissent, nettoyer celles qui sont attaquées des insectes, ôter la poussière qui s'y amasse, et toutes les toiles d'araignées.

DÉCEMBRE. — FRIMAIRE.

Dans ce mois les jours diminuent encore de trois quarts d'heure.

Plantes potagères.

On sème encore dans ce mois les laitues marquées dans le mois précédent; on sème aussi de la laitue de Versailles, la rouge pommée, sur couches modérément chaudes; soignées convenablement,

elles viendront presque aussitôt que celles qui ont été semées le mois précédent.

Si le temps le permet, on sème les oignons d'automne sur la fin du mois; ils lèveront à la mi-mars; ils seront très-bons à replanter vers la mi-mai.

Lorsqu'on n'a pas le temps de buter les artichauts, ou lorsque la saison a permis de remettre ce travail, il ne faut plus le différer, et le faire très-promptement.

La gelée vive commence à brûler les feuilles de l'oseille; il faut les couper rez terre, et jeter du terreau sur la plante, ou du fumier consommé; en conservant le pied on amende la terre, et on accélère sa verdure au printemps.

Dans les temps doux, il faut avoir soin de donner de l'air aux choux-fleurs qui sont sous châssis, sans cela ils viendroient trop foibles; il faut ôter aussi toutes les feuilles qui se gâtent, et qui gâteroient elles-mêmes les plantes si elles pourrissoient sur place.

On laboure légèrement et on fume les planches d'asperges qui en ont besoin.

Si on laisse passer l'hiver en pleine terre aux carottes, il faut avoir l'attention d'en mettre une partie à l'abri des accidens qui peuvent survenir. Après les avoir tirées de terre, on les nettoie, on en retranche le feuillage, jusqu'au germe même, afin qu'elles se conservent mieux; on les met ensuite dans un tas de sable sec où on les garde. On les conserve encore sans leur couper la tête ou les couvrir; on les lave, et quand elles sont bien ressuyées on les range les unes sur les autres, la tête en dehors. L'endroit où l'on renferme cette racine n'a pas besoin d'être chaud, il suffit qu'il soit à l'abri de la gelée.

Le moyen d'avoir les carottes longtemps bonnes, est de les tirer de terre avant les grandes gelées, de faire une fosse profonde, relativement à ce qu'on a à conserver. On jette de la paille au fond, on arrange ensuite les carottes par couches, entremêlées d'un peu de paille,

jusqu'à la hauteur de trois pieds environ; on les couvre de paille et de terre pardessus. Les carottes ainsi gardées sont toujours bonnes; elles ne deviennent point cordées, comme il arrive à celles qui ne sont pas à l'abri de l'air, qui fanent ou qui poussent.

Comme les panais ne craignent point la gelée, on n'en tire de terre qu'au besoin, ou par précaution contre le temps de la gelée, où la terre ne permettroit pas d'en tirer.

Si les gelées commencent à se faire sentir, il faut lier les endives et les couvrir de paille sur place; mais si la gelée en fait craindre la perte, et qu'elles aient acquis leur grosseur, il faut alors les arracher en mottes et les transporter dans la serre, ou les mettre à l'abri des pluies, et les enterrer l'une près de l'autre.

On les conserve encore d'autres manières: mais de quelque manière qu'on se serve, il faut les emprisonner le plus tard possible. 1°. On arrange les plantes sur

leurs racines, les feuilles en haut, c'est-à-dire dans leur état naturel, et on les couvre jusqu'à leur extrémité. 2°. On les arrange les unes près des autres avec la racine en haut; elles blanchissent plus tôt, à la vérité, mais elles sont plus sujettes à pourrir. 3°. On les plante en mottes, sans les enterrer autant qu'il a été dit, en sorte que la fane jouisse de l'air. 4°. Enfin, par un temps doux, un jour sec, on les tire de terre et on les tient suspendues dans un endroit sec, pendant deux ou trois jours, pour laisser échapper l'humidité concentrée dans les feuilles; puis on les arrange horizontalement sur un terrain sec, dans des rigoles, pour blanchir, observant de tenir les feuilles droites et bien dirigées vers le centre, et les butant le plus près possible du sommet de la tige.

Pour garantir le céleri de la gelée, et le faire blanchir, on le bute le plus près possible de la tige. Dans les gelées rigoureuses, on le couvre de chaume ou de paille, afin d'empêcher la terre de geler

de manière à ne pouvoir plus en tirer; c'est aussi par la même raison que les cardons doivent être ainsi butés.

Vers le milieu de ce mois, si le temps est doux, on sème encore des pois hâtifs qui succéderont aux autres, et on en bute qui, ayant été semés précédemment, doivent être grands. On plante aussi des fèves, et on fait le même travail à celles plantées précédemment, qui doivent être un peu grandes.

Dans des bordures chaudes, le long des murs, on sème des radis, pour en avoir successivement.

Pendant les froids rigoureux, qui ne permettent pas de travailler dehors, on soigne et on dispose ses graines, on prépare, on raccommode ses outils, et on fait les pointes aux échalas.

Arbres.

On fouille au pied des arbres qui paroissent languir; on découvre un peu leurs

racines; on y jette du fumier consommé ou du terreau, ce qui leur fera jeter du chevelu, des racines et des branches en été.

On ôte avec soin la mousse qui attendrit et pourrit le pied des arbres; on ne sauroit trop répéter que les arbres doivent être entièrement purgés de mousse. Si la mousse prend la tige elle l'amollit et facilite la retraite à grand nombre d'insectes qui souvent finissent par le faire périr; si elle s'attache aux branches, elle étouffe des boutons qui donneroient du fruit, ou elle affame ceux qui ont pu la percer.

C'est le moment de fouiller au pied des arbres trop vigoureux qui, munis de trop grosses racines, poussent beaucoup de branches en été, et font crever les bourgeons qui, au printemps, porteroient des fleurs, ou qui noient les fleurs par une trop grande abondance de sève : on les sèvre tout à fait de quelques fortes racines, et ces arbres sont mis à fruit l'année suivante.

On visite les arbres à fruits, on coupe toutes les branches mortes, et celles qui se croisent à rez tige, sans laisser aucun éperon. On coupe un peu en pied de biche, à l'opposite du bouton ou de la branche, celles que l'on retranche, afin que l'humidité n'y reste pas. Si on est obligé d'employer la scie pour faire quelque amputation, il faut avoir attention à réparer la plaie avec la serpette, afin d'en faciliter la guérison. On se souviendra sur-tout que les fruits à noyau ne doivent être taillés que par un temps doux et favorable, et que la gelée subite leur seroit pernicieuse.

Il faut bécher et fumer la terre du verger entre les arbres de pleine terre, avec l'attention de ne pas endommager les petites racines qui tiennent au tronc, et qui souvent sont à fleur de terre ; on doit alors superficiellement labourer le tour de la tige, car ces premières racines donnent une sève très-nécessaire à la beauté et à la bonté du fruit, en ce qu'elles jouissent immédiatement des influences de l'air et du soleil.

Ne pas oublier, pendant les froids, de couvrir de grande litière ou de chaume la terre au pied des arbres nouvellement plantés, pour en éloigner la gelée.

Les haies vives se tondent et s'ébarhent; on regarnit les endroits qui en ont besoin en repliant les branches sur elles-mêmes du bas jusqu'en haut.

Pépinière.

Le travail de la pépinière, dans ce mois et le suivant, se réduit à porter du fumier dans tous les endroits qui en ont besoin, à préparer la terre pour planter au printemps; il faut cesser la plantation, elle courroit des risques dans ces deux mois.

Fleurs.

Dans les temps de gelée et d'humidité, il faut couvrir soigneusement les couches de renoncules, d'anémones, etc.; car sans ce soin les plantes pourroient périr.

On abrite de la neige et de la grande

pluie les œillets et les auricules choisies, et on a le soin de leur donner de l'air autant et aussi souvent qu'il est possible.

Il faut préparer les planches ou les endroits du jardin destinés à recevoir des fleurs au printemps, afin que la terre soit toute préparée.

Serre.

Dans les froids violens, et sur-tout la nuit, on tient les portes et les fenêtres de la serre exactement fermées. Il faut prendre toutes les précautions possibles pour que la gelée n'y pénètre pas. Mais dans les temps doux et un peu humides, et lorsque le soleil paroît, on donne de l'air aux plantes en ouvrant quelques fenêtres. On arrose les plantes qui en ont besoin; on ôte toutes les feuilles jaunes; on ramasse toutes celles qui sont tombées; on enlève, aussitôt qu'on s'en apperçoit, les taches de moisissure, qui finiroient par infecter les plantes. Enfin on tient la serre dans la plus grande propreté.

Economie du potager.

Le potager divisé en carrés ou en planches, on fait la répartition des plantes selon le besoin de chacune, et la consommation qu'on en peut faire.

Les bordures se composent d'herbes fines; on peut border, dans le temps, les plate-bandes avec des laitues pommées, etc.; et les planches à l'exposition du midi sont employées aux graines hâtives.

Il est essentiel de savoir bien employer son terrain, de connoître la durée de chaque plante. Le carré de laitues peut être remplacé par des chicorées; celui des pois et des fèves par les choux d'hiver, le cerfeuil et le pourpier par des épinards, etc.

Durée des plantes potagères.

Les asperges, selon les terrains, durent plus ou moins; elles vont en général de

douze à quinze ans. Trois ou quatre ans avant le dépérissement, il faut disposer d'autres carrés, auxquels il faut ce temps pour être en rapport.

Les artichauts ne restent guères que trois à quatre ans en place, et même tous les trois ans on doit en renouveler le plant.

Les fraisiers durent trois à quatre ans.

Les framboisiers et groseilliers, huit à dix ans.

Il faut relever tous les trois ans et replanter au cordeau, les bordures d'absinthe d'hyssope, lavande, marjolaine, rue, romarin, sauge, thym, violette, etc.; tondre cependant tous les étés.

Le baume, le cerfeuil musqué, l'allélnia, l'oseille, la patience, l'estragon, la perce-pierre, le persil de Macédoine, la tripe-madame, durent trois ou quatre ans.

L'anil, le persil ordinaire, la pimprenelle, le fenouil, la scorsonnère, le salsifis commun, la chicorée sauvage, subsistent deux ou trois ans.

La poirée, soit à couper, soit à cardes, les ciboules, durent d'un printemps à l'autre.

Les betteraves, cardons, carottes, panais, chervis, choux pommés, choux de Milan, choux-fleurs, citrouilles, bourrache, buglose, corne-de-cerf, potiron, poireaux, occupent leur place environ neuf mois, depuis leur semence jusqu'à leur récolte.

Les oignons, l'ail, l'échalotte, concombres, melons, et les premiers navets n'occupent leur place que l'été. On peut les remplacer pour l'automne et l'hiver.

Les pois hâtifs, semés en décembre, sont en place six à sept mois; les autres, quatre à cinq seulement, ainsi que les fèves et les haricots.

Les raves, le pourpier, le cerfeuil ne restent que quarante à cinquante jours; aussi en faut-il semer tous les quinze jours.

Les chicorées blanches, bonne-dame,

cressen alenois, et toutes les laitues, tant à pommer qu'à lier n'occupent leur place que deux mois environ.

Les couches à champignons ont besoin de trois mois pour chancir; elles donnent du fruit pendant autant de temps; on en fait dans toutes les saisons.

A la place de ce qui ne passe pas l'été, on sème des épinards et des mâches qui y restent l'automne et l'hiver, ainsi que les choux d'hiver, et autres plantes de cette saison.

Divisions des plantes potagères.

On divise en sept classes toutes les plantes potagères : les racines, les verdures, les salades et leur fourniture, les plantes fortes, les odoriférantes, les légumes et les fruits.

Les racines, sont les betteraves, les carottes, les panais, les navets, les salsifis et les scorsonnères, les chervis, les topinambours.

Les verdures, sont les choux, l'oseille, les épinards, la poirée, la bonne-dame, la patience, la buglose, le persil.

Les salades, sont toutes les laitues, le céleri, la chicorée, les mâches, les raiponces, le pourpier et le cerfeuil, dont les fournitures sont le baume, l'estragon, la perce-pierre, le cresson, la corne-de-cerf, la pimprenelle, la tripe-madame, le cerfeuil, la civette, la capucine, etc.

Les plantes fortes ou *bulbeuses*, sont les oignons, raves, ciboules, aulx, échalottes, rocamboles et poireaux.

Les plantes odoriférantes, sont l'absinthe, l'anis, le basilic, le baume, la camomille, l'hyssope, la lavande, le laurier, la marjolaine, la mélisse, le romarin, la rue, le thym, les violettes, etc. On les appelle plus ordinairement bordures, parce qu'on en fait avec ces plantes.

Les légumes, quoiqu'en plus petit nombre, sont de la plus grande utilité;

ce sont les pois de toutes espèces, les haricots, les fèves et les lentilles.

Les plantes potagères, qu'on appelle *fruits de terre*, sont les melons, les concombres et les cornichons, les citrouilles, courges longues, calebasses, potirons, artichauts, asperges, cardons, cardes, fraises, framboises, groseilles, etc., qu'on cultive dans le potager.

Naturel des plantes potagères.

De toutes les différentes plantes potagères, les unes se sèment en place, d'autres se relèvent et se repiquent ailleurs. Il y en a dont on rafraîchit les racines, à qui on coupe les feuilles, et quelques unes qu'on repique sans y toucher.

Plantes qu'on sème en place et qui y restent.

On sème en place les panais, les carottes, navets, raves, betteraves, chervis, scorsonnères, salsifis, le persil, le cerfeuil, la corne-de-cerf, le cresson

alenois, la pimprenelle, la poirée à couper, le pourpier, l'oseille, la patience, les épinards, la chicorée sauvage, les laitues à couper, les mâches, les raiponces, les pois, les fèves, l'ail, l'oignon, l'échalotte. On pourroit bien repiquer des panais, des carottes, des betteraves; mais comme il faudroit les tirer de terre avec leurs racines longues, et les mettre de manière à ce qu'elles ne soient ni cassées, ni retournées, ce qui seroit très-difficile, il vaut mieux semer en place et éclaircir le plant.

Plantes qu'on transplante.

Les cardes poirées, céleri, chicorées blanches et laitues, tant à cuire qu'à pommer, à moins qu'elles n'aient été semées clair ou éclaircies, alors elles deviennent magnifiques; les melons, les concombres, les potirons, les citrouilles.

Plantes qu'on transplante quand on veut.

Le basilic, l'anis, la betterave, la bu-

glose, la fenouil, la ciboule, la sarriette, le thym, le cerfeuil musqué, les capucines, les cardons, les asperges, la bonne-dame, l'estragon et le pourpier.

Plantes dont on coupe une partie des feuilles et des racines, en les transplantant.

Artichauts, poirée, céleri, poireaux, oignons, ciboules, civette, etc.

Plantes dont on ne fait que rafraîchir les racines, sans toucher aux feuilles.

La chicorée, les laitues, l'oseille, la capucine, la sarriette, la bonne-dame, la bourrache, la buglose, l'estragon, la perce-pierre, le basilic, la marjolaine, la violette, l'alléluia, les choux, les melons, les concombres, les potirons, le pourpier, les fraisiers et les raves et radis pour graine.

Plantes qui se multiplient de graines.

Absinthe, ache, anis, asperges, basilic, bourrache, blé de Turquie, buglose,

capucines, cardes poirées, cardons d'Espagne, carottes, céleri, cerfeuil, chervis, chicorée blanche, chicorée sauvage, choux, ciboules, potirons, concombres, corne-de-cerf, cresson alenois, épinards, fenouil, fèves, laitues, lavande, laurier commun, marjolaine, mâches, melons, navets, oignons, oseille, panais, perce-pierre, persil commun, persil de Macédoine, pimprenelle, poirée, pois, haricots, poireaux, pourpier, raves, raiponce, ciguë, rhubarbe, rocambole, romarin, roquette, scorsonnères, salsifis, sarriette, thym et tripe-madame. Il y a plusieurs de ces plantes qui se multiplient de marcottes, de boutures et de rejetons.

Plantes qui se multiplient d'elles-mêmes sans qu'on les sème, par rejetons, par boutures, traînasses ou marcottes, ce qui est beaucoup plus prompt et plus facile.

L'absinthe se multiplie par l'éclat de ses racines et des rejetons.

L'ail se multiplie par les caïeux ou gousses qui se forment en terre au pied du plant.

L'alléluia, par des traînasses ou rejetons qui sortent du pied, comme aux fraisiers et violiers.

Les artichauts se multiplient de leurs œilletons, très-rarement de graines.

Le baume et l'estragon, de traînasses et de boutures.

Les cives, de petits rejetons qu'on trouve autour de leurs touffes, et qu'on replante.

Les fraisiers, par des traînasses, espèce de filets rampans qui prennent facilement racine à l'endroit des nœuds qu'on y voit.

Les framboisiers, blanc et rouge, par des rejetons d'un an qu'on plante au printemps.

Les groseilliers rouge et blanc de même, et par des boutures qu'on transplante au printemps.

L'hyssope, par des rejetons.

La lavande, de graines et de vieux pieds replantés.

Le laurier, de marcottes et de graines.

La mélisse, de traînasses et de boutures.

L'oseille ronde ou vierge, par rejetons, et les vieux pieds qu'on éclate.

La rue, par boutures et par marcottes.

La rocambole, par gousses et graines.

Le romarin, de branches un peu enracinées et de graines.

La sauge, par des rejetons un peu enracinés.

Le thym, par rejetons enracinés plutôt que par ses graines.

La tripe-madame, de l'un et de l'autre.

Les violiers doubles ou simples, plutôt de rejetons que de graines.

Plantes vivaces.

On donne ce nom à toutes les plantes qui subsistent pendant plusieurs années, dont les unes ne produisent qu'une fois, comme les artichauts, les asperges, les

fraisiers ; et les autres plusieurs fois de suite dans la même année, comme l'oseille, la patience, le fenouil, les bordures, la pimprenelle, le cerfeuil, le persil, la chicorée sauvage, le baume, l'estragon, la perce-pierre.

Plantes annuelles.

Ce sont toutes les plantes qui se sèment et qui donnent leur graine dans la même année, et qui périssent ensuite : telles sont toutes les laitues, la chicorée ordinaire, les pois, les fèves, les lentilles, les cardons, les melons, les concombres, les potirons, les oignons, les poireaux, le céleri, la bonne-dame, les betteraves, les carottes, les navets, et généralement toutes les plantes dont on ne fait usage que des racines.

Plantes qui aiment les terres fortes.

Les artichauts, les choux-fleurs, les cardes poirées, les oignons, les cardons, le céleri, les betteraves et toutes les autres racines.

Plantes qui se plaisent en terres légères.

Les mêmes plantes, même les pois et les fèves.

Plantes qui veulent beaucoup d'arrosemens et qu'il faut en conséquence placer commodément pour le faire.

Les laitues et choux de toutes sortes, les chicorées, le pourpier, les raves, céleri, artichauts, cardons, melons, concombres, oignon blanc du mois de mai, basilic, les épinards d'été.

Plantes qui demandent peu d'arrosemens.

Les racines, les asperges, les plantes fortes, les bordures, les légumes, les épinards d'automne, l'oseille, la patience, le persil, la bourrache, et la buglose.

Garniture du potager pendant les quatre saisons de l'année.

Il faut que le jardinier veille à avoir

de tout dans son potager, à y prolonger la durée des plantes dans toutes les saisons, à employer son terrain de manière à ce qu'il soit bien occupé, et qu'il n'y ait rien d'inutile.

Fournitures d'hiver. C'est par le moyen de couches faites en automne que le potager est garni dans cette saison, de laitues, d'oseille, de petites raves, ou d'autres petites salades.

Fournitures du printemps. Le potager, dans cette saison, doit fournir des raves et de petites salades sur couche, du pourpier vert et doré, des laitues pommées, des épinards, des salsifis, de la chicorée sauvage, de l'oseille, des poirées, toutes sortes de racines et même des asperges et des premiers pois verts.

Fournitures d'été. Toutes sortes de laitues, salades de toutes espèces et leur fourniture, de la poirée, cardes poirées, artichauts, persil, asperges, pois verts, quelques concombres, des fraises, des cerises, et toujours des raves.

Fournitures d'automne. On doit trouver dans le potager beaucoup de chicorée blanche, des laitues de Gènes, de céleri, de cardons d'Espagne, champignons, concombres, melons, potirons, raves, betteraves, carottes, panais, salsifis, épinards, pois et haricots jusqu'en novembre même, oignons, poireaux, ciboules, choux-fleurs, choux pommés, choux blonds d'hiver, oseille et fourniture.

Du jardin et de sa distribution.

Un jardin est un terrain fermé de haies, ou de fossés, ou de murs, planté soit pour l'utilité, soit pour l'agrément, dans lequel on cultive des arbres, arbrisseaux et arbustes, ainsi que des fleurs, des légumes, des simples, etc. Selon son emploi, on le nomme jardin fruitier, ou verger, potager ou légumier, fleuriste ou botaniste.

Avant de tracer le plan d'un jardin, il faut examiner si l'emplacement qu'on

lui destine est à une exposition bien saine et bien aérée ; si le sol est bon et fertile, si l'eau est abondante, et heureusement placée pour la distribution générale, s'il y a une vue agréable, etc.

Les plans en plaine sont plus faciles à dessiner que ceux placés sur des coteaux ; mais ils sont en général privés de la vue, dont le prix est infini. L'air est toujours plus pur sur les coteaux situés du levant au midi, la position plus riante : l'œil dans la plaine ne s'étend pas, et reste comme enseveli ; la chaleur y est plus étouffante, et le serein plus dangereux.

Il y a quatre maximes fondamentales pour disposer un jardin avec art : 1°. faire céder l'art à la nature ; 2°. de ne point trop offusquer le jardin ; 3°. de ne point trop le découvrir ; 4°. de le faire paroître plus grand qu'il n'est réellement.

La proportion générale des jardins et celle qui est plus agréable à la vue, est d'être un tiers plus longs que larges, et même de la moitié.

Les différentes sortes de jardins se réduisent à trois.

Le jardin de niveau parfait, qui est le plus beau, à cause de la commodité de la promenade, de ses longues allées, et il est d'un entretien moins dispendieux.

Le jardin en pente douce n'est ni si agréable, ni aussi commode. Sa pente, quoique imperceptible, fatigue les racines, les gâte souvent, et il est d'un continuel entretien.

Le jardin en terrasse a un mérite et une beauté particulière; la succession des terrasses formant autant de différens jardins, cause un aspect très-agréable; mais il est d'une grande et continuelle dépense.

Le jardin d'agrément se distribue selon le goût du propriétaire, et le terrain.

La grandeur du potager doit être proportionnée aux besoins de la maison et aux usages que l'on veut faire de son produit; il faut toujours qu'il soit plus long que large, et voisin de l'eau:

les allées, les sentiers, les planches, tout se dispose selon le terrain, ses inégalités, ses hauteurs ou ses fonds. Sa bonne exposition est le levant et le midi; mais les quatre expositions peuvent être utiles pour avancer ou pour retarder l'avancement des plantes.

Les murs d'un jardin doivent avoir neuf pieds de hauteur, et douze si on veut faire régner un cordon de vignes; les arbres en seront plus beaux; ils doivent être garnis de treillages, ou couverts d'un fort enduit de plâtre, selon la manière de palisser de l'endroit, et dans le meilleur état possible, pour ôter les retraites à tous les insectes ou autres animaux qui détruiroient le fruit.

Des différentes sortes de terres.

Un jardin quelconque doit avoir trois à quatre pieds de bonne terre en profondeur, sinon il faudroit en recharger le sol.

Toutes les terres peuvent se réduire à quatre espèces qu'elles tirent de leur fonds. Ces fonds sont, 1°, de roche plus ou moins

dure et compacte ; 2°. de grou ou grouine ; 3°. d'argile ou terre grasse ; 4°. enfin de sable. Outre la variété dans ces espèces, il se fait encore entr'elles un mélange infini : les terres tiennent tantôt plus, tantôt moins des unes ou des autres ; l'examen décide de la qualité dominante, et souvent le coup d'œil.

La roche sous laquelle on comprend depuis la craie jusqu'à la pierre la plus dure, indique au jardinier qu'il faut épierrer ce terrain à la profondeur de trois à quatre pieds, et y mettre de fréquens engrais.

Les terres dont le fonds est de grou ou de grouine, sont nitreuses et pleines de salpêtre ; elles donnent des végétaux fort hâtifs, les arbres y croissent et y durent très-peu, cette terre veut être améliorée, et même changée.

Les terres glaiseuses, argileuses et mates doivent être labourées profondément, et émiées avec soin ; on n'y doit pas planter profondément, parce que l'air et les sucs qui sont l'aliment des

plantes y pénètrent et y circulent difficilement.

Les terres sableuses, dont il y a de deux sortes : la première est composée d'un sable sec et aride, et sans aucune liaison ; la seconde a un grain noir, onctueux et gras qui n'excède pas en grosseur un grain de sable, et qui, ne s'attachant pas trop au grain voisin, donne en tout une mobilité essentielle pour la bonté de la terre.

La terre d'un potager doit être meuble, grasse et substantielle.

Des labours.

Les labours ont pour objet :

1°. De rendre la terre déliée, meuble, légère, et facile à être pénétrée par la chaleur et l'humidité, les deux grands agens de la végétation.

2°. D'entretenir sa fertilité en mettant dessous les parties de dessus, qui ont été comme cuites et bénéficiées par le soleil, et ramènent en dessus les parties du dessous chargées des sels qui s'y sont pré-

cipités à une profondeur à laquelle les racines des plantes pénètrent rarement, afin qu'elles soient atténuées, affinées, et perfectionnées. . . . .

3°. De détruire les mauvaises herbes en les enterrant avec les graines qu'elles ont répandues sur la surface du terrain, graines qu'il ne faudroit jamais laisser mûrir, afin qu'en se pourrissant elles fournissent de nouveaux sels, au lieu de dévorer des sucs nécessaires à de meilleures productions. Les labours doivent donc être faits dans des temps différens, et d'une façon différente, suivant la qualité des terrains, et les espèces des plantes que l'on se propose de cultiver.

Les terres légères et sèches doivent être labourées très-profondément avant l'hiver, afin que les eaux des pluies et des neiges les pénètrent fort avant, et corrigent leur défaut d'humidité. L'été, il ne faut les labourer que dans les temps de pluie; ou, si l'on est obligé de le faire dans les temps secs, il faut leur donner aussitôt une mouillure abondante, afin

d'en rapprocher les parties, et de rendre moins prompte et moins facile l'évaporation de leur peu d'humidité. Dans ces terres, qui s'échauffent aisément, les labours sont moins nécessaires pour y introduire la chaleur, que pour donner passage à l'eau des pluies et des arrosemens, qui seroit bientôt évaporée si elle ne pénétroit pas avant.

Les terres fortes, compactes, froides, humides, n'ont besoin au contraire que d'un léger labour vers la fin d'octobre, pour les dresser, et faire périr les mauvaises herbes; mais au printemps, lorsque la saison des pluies est passée, et dans l'été, lorsque le temps est le plus sec, on ne peut les labourer trop profondément ni trop fréquemment, afin de les rompre, les diviser, y faire pénétrer la chaleur, et en faire évaporer l'humidité trop abondante. Outre les grands labours il faut souvent leur en donner de petits, des binages, des serfouissages, pour entretenir au moins leur surface

meuble, prévenir ou remplir les fentes et les gerçures auxquelles elles sont sujettes, et qui laissent passer le hâle jusqu'aux racines des plantes et des arbres.

Les labours doivent encore être faits relativement à la nature des plantes, dont les unes, telles que l'artichaut, l'oseille, et celles à grosses racines, demandent beaucoup plus d'humidité que les asperges, les pois, les haricots, etc.

La profondeur des labours au pied des arbres, pour mettre des légumes dans les plate-bandes, se règle par la profondeur à laquelle leurs racines s'étendent, afin de ne les pas offenser, de ne les pas mettre à l'air, de n'en pas ruiner le chevelu. Mais il est très-important de différer les labours du printemps jusqu'à ce que les arbres soient défleuris, et que leurs fruits soient noués, si d'autres occupations ont empêché de les faire quelque temps avant la fleuraison; car les terres ouvertes par les labours, exhalant beaucoup plus de vapeurs que les terres dont la superficie

est ferme et plombée, les fleurs humectées et attendries par ces vapeurs sont ruinées par la moindre des gelées blanches qui sont encore fréquentes dans cette saison. Si on laboure au pied des cerisiers et des pruniers, et de tous les jeunes arbres qui ne sont plantés que depuis un, deux ou trois ans, dont les racines courent presque à fleur de terre, et qu'il ne vienne pas de pluies, la terre se desséchant ne peut fournir à la nourriture abondante qui leur est nécessaire, ils languissent et finissent souvent par périr.

Des amendemens, des fumiers et des engrais.

Il faut distinguer le fumier, de l'engrais : on appelle *fumier* les stercorations qu'on lève de dessous les animaux, qui, quoiqu'on les enterre ou qu'on les remue, s'échauffent et rendent de la fumée.

On entend par *engrais*, les terres neuves, les gazons, les feuilles pourries, les

balayures, la vase des pièces d'eau et des mares, les bêtes mortes, etc.

Quelque bonne que soit la terre d'un potager, par sa nature même, elle s'appauvrit insensiblement par une dépense continuelle; les principes végétaux diminuent; les plantes alors moins nourries, n'ont plus d'embonpoint et languissent, la terre se fatigue à nourrir les mêmes plantes; il faut varier et ne pas ennuyer le terrain.

Lorsqu'un terrain est effrité par une suite continuelle de productions, les labours sont insuffisans.

Pour soutenir et perpétuer la fertilité d'un terrain, il faut que des engrais lui rendent les sels dont il est épuisé. Tout ce que la terre produit, et tout ce qu'elle nourrit, peut devenir engrais. Tous les végétaux, les excrémens des animaux, les animaux eux-mêmes, tant aquatiques que terrestres, sont propres à entretenir ou à augmenter la fertilité de la terre, lorsque leurs parties, dissoutes par la cor-

ruption, se mêlent avec la terre, ou plutôt redeviennent terre, reportant dans son sein, et lui rendant les sels et les sucs dont elles avoient été formées ou nourries. Parmi les minéraux même, le sel, la marne, la chaux, et toutes les matières dont les sels peuvent se détacher et se fondre, fertilisent la terre.

Les engrais les plus connus et les plus employés à l'amélioration des terres des jardins, sont les fumiers pourris et consommés. Mais quelle espèce de fumier convient à chaque espèce de terrain? quand et comment faut-il l'employer? car non seulement tous les fumiers fournissent des sels aux terres, mais il y en a qui, de plus, les échauffent, les dégourdissent, leur donnent de l'action; or, les unes ont plus besoin de sels, les autres moins; les unes ont assez de sels, et ne manquent que de chaleur pour les rendre actifs.

Le fumier de cheval qui, étant neuf, contracte une chaleur égale à celle du

feu, est propre à corriger les défauts des terres compactes, froides et paresseuses ; et s'il n'est pas assez efficace, il faut lui substituer le crottin de mouton, ou lui en mêler un peu. La poudrette feroit encore plus d'effet.

Le fumier de vache, qui a peu de chaleur, mais qui est gras et onctueux, convient aux terres légères et chaudes, dont les parties trop ténues et dilatées ont besoin d'être liées et rapprochées pour conserver de la fraîcheur et de l'humidité.

Enterrer les fumiers trop profondément, c'est les rendre inutiles ; c'est mettre de la nourriture hors la portée et l'étendue de la plupart des racines des plantes.

L'hiver est le vrai temps de fumer les terres. On donne un labour profond ; on étend le fumier dessus, et on le laisse passer l'hiver dans cet état. Etant ainsi étendu pendant l'hiver, il achève de se consommer, et les pluies, en détachant les sels, les mêlent, les répandent dans

toutes les molécules de la terre. Après l'hiver on donne un labour moins profond et on l'enterre. D'ailleurs, beaucoup d'insectes déposent leurs œufs dans le fumier : le laissant exposé sur la terre pendant l'hiver, les gelées et les pluies en font périr la plupart, au lieu qu'ils se conserveroient en terre; et, éclosant au printemps, les vers qui en naîtroient feroient de grands dégâts.

Suivant que les terres sont plus ou moins bonnes et substantielles, et qu'elles donnent plus ou moins de récoltes, on renouvelle les fumures. Un terrain qui ne produit qu'une fois par an n'a pas besoin d'être autant, ni aussi souvent fumé que si chaque année plusieurs espèces de plantes s'y succédoient, ou qu'il n'eût jamais de repos, comme la plupart des jardins des maraîchers.

Il y a des légumes qui aiment le fumier, d'autres qui le craignent, et qui ne réussissent point dans les terres nouvellement fumées; d'autres n'y deviennent pas aussi

bonnes que belles; d'autres y acquièrent de mauvaises qualités pour le goût : toutes sont meilleures dans une terre mêlée de terreau. Il faut d'autant plus de terreau que la plante est plus délicate, mais rarement plus de moitié.

Des couches.

Si tous les fumiers pourris et consommés sont le restaurant des terres usées et épuisées, la chaleur des fumiers neufs de cheval et de mulet, excitée et bien dirigée, triomphe des ennemis de la végétation; fait germer des semences et croître des plantes dans une saison où les rayons trop obliques du soleil, souvent interceptés et dérobés par les nuages et les brouillards, sont impuissans, et nous fait jouir, pendant les rigueurs de l'hiver, de fruits et de légumes que la nature n'accorde que dans les saisons tempérées ou chaudes.

Le fumier neuf est de la paille qui n'a

servi de litière aux chevaux ou aux mulets que pendant une, ou au plus deux nuits. L'urine de ces animaux, dont elle a été mouillée, la rend capable de contracter une grande chaleur. On la retire seule et sans crottin, ou avec très-peu, et on l'emploie aussitôt à la construction des couches; ou bien on en forme de grandes meules dans un lieu sec qui, n'étant pénétrées ni par les pluies, ni par l'humidité de la terre, ne s'échauffent et ne se consomment point; de sorte qu'il se conserve très-bien depuis l'été jusqu'au temps d'en faire usage pendant l'hiver.

Les couches doivent être établies dans un terrain sec et chaud; un peu élevé pour que l'eau des pluies, qui les morfondroit ou les consommeroit trop tôt, ne puisse y séjourner, bien exposé au soleil; défendu des vents par des murs ou des abris; enclos et fermé, pour qu'il ne soit pas accessible à tout le monde; accompagné de quelque bâtiment nécessaire pour mettre à couvert les cloches, les châssis, les

paillassons, etc.; peu éloigné d'eau de bonne qualité, pour les arrosemens.

On fait des couches depuis le commencement de novembre jusqu'au commencement de mai, pour avancer la jouissance des fruits et des plantes qui s'accommodent de cette chaleur artificielle.

L'emplacement d'une couche étant marqué, et les dimensions en longueur et largeur tracées, on y porte un rang de hottées de fumier récemment tiré de l'écurie, ou de fumier conservé, mêlé avec environ un tiers de fumier nouveau. On étend ce fumier avec la fourche, et on en forme un premier lit qu'on marche de bout en bout, ou qu'on bat et affaisse avec le dos de la fourche, afin de s'assurer qu'il est par-tout également garni. En arrangeant le fumier, on le retrousse de façon que les bouts de la paille se trouvent en dedans, et que le dehors de la couche soit propre. Quelques jardiniers tondent ces bouts avec le ciseau. On fait de la même façon un second, un troi-

sième, et autant de lits enfin qu'il est nécessaire pour donner à la couche la hauteur convenable.

Si le fumier est sec, on donne à la couche une mouillure avec l'arrosoir à pomme; mais s'il a assez d'humidité pour exciter la fermention et la chaleur, il ne faut pas la mouiller; car, étant arrosée, elle s'échaufferoit plus promptement; mais elle se consommeroit bientôt, et par conséquent sa chaleur dureroit moins long-temps.

Lorsque la couche est finie, on la couvre de deux ou trois pouces de terreau fin de vieilles couches, ou de terre meuble, et on la laisse dans cet état jusqu'à ce qu'elle s'échauffe; ce qui arrive dans l'espace de six à douze jours, suivant la qualité du fumier, celle du terrain sur lequel la couche est assise, et la température de l'air. En disant de ne la couvrir que de deux ou trois pouces de terreau ou de terre, on suppose qu'elle sera par la suite garnie de terre, qui pourroit être brûlée

par le grand feu des fumiers ; car, si elle doit être garnie de terreau, on peut dès ce moment en jeter sur la couche la quantité nécessaire pour la garnir ; le terreau ne craint point la chaleur.

L'affaissement de la couche, d'environ un tiers, indiquant que sa grande chaleur diminue, on la sonde avec la main qu'on enfonce dedans ; et, lorsque la chaleur est tombée à un degré supportable, on se hâte de dresser la terre ou le terreau. Plaçant sur les côtés de la couche, à deux ou trois pouces du bord, une planche large de huit à dix pouces, qu'on soutient ferme, on approche de la terre ou du terreau contre cette planche, et on le presse fortement pour le rendre solide. Cette opération faite tout autour de la couche, on garnit le milieu, on le presse et on l'unit ; enfin on place son plant.

Si le plant doit être défendu avec un châssis vitré, il faut en placer la caisse sur la couche, ou sur une médiocre épaisseur de terre ou de terreau, et mettre le

surplus en dedans de la caisse à une hauteur convenable à celle du plant, pressant la terre ou le terreau contre la caisse, de façon que l'air ne puisse pénétrer.

Pendant les deux mois les plus rigoureux, depuis la mi-décembre jusqu'à la mi-février, les couches doivent avoir trois pieds de hauteur de fumier, et le moins de largeur possible, afin qu'elles aient plus de chaleur, et que celle des réchauffemens puisse les pénétrer et les ranimer plus promptement. A mesure que la saison s'adoucit, on les fait moins hautes, et on leur donne quatre pieds de largeur; de sorte qu'un pied de fumier suffit à celles de la fin d'avril, parce que le soleil ayant alors beaucoup de force, elles sont moins nécessaires pour donner de la chaleur, que pour conserver pendant la nuit celle qu'elles ont reçue du soleil pendant le jour; ce qui augmente beaucoup les progrès des plantes.

Toute plante élevée dans le terreau est insipide, ou n'a qu'un goût désagréa-

ble de fumier. Ce *caput mortuum* de paille mouillée d'urine, peut-il contenir beaucoup de sels propres à donner de la saveur aux plantes et à les nourrir ? C'est pourquoi je n'admets le terreau que sur les couches dont on ne fait d'autre usage que d'y placer des pots dans lesquels on élève le jeune plant de melons, de concombres, et d'autres plantes qui demandent à être transportées successivement sur plusieurs couches ; et sur ces couches mêmes je ne les préfère pas à la terre, parce que ses parties trop meubles laissent plus évaporer et dissiper la chaleur ; mais toutes les autres doivent être garnies de terres, dont les deux qualités essentielles sont d'être fort substantielles et fort meubles. On les prépare long-temps avant que d'en faire usage ; on les engraisse avec du crottin de cheval ou de mouton, et on y mêle une quantité suffisante de terreau pour les ameublir. L'épaisseur des couches destinées à élever les plantes, se règle sur la longueur des

racines, la grandeur des plantes et de leurs productions, et le temps qu'elles doivent y passer. Une laitue n'a pas besoin d'autant de terre qu'une rave qui pousse une longue racine, ou un melon qui, pendant trois, quatre, cinq mois, doit trouver la nourriture nécessaire à ses longues branches, ses grandes feuilles et ses gros fruits.

La chaleur d'une couche se soutient rarement au delà de dix ou douze jours, depuis qu'elle s'est modérée au degré convenable pour y planter. Aussitôt qu'elle décline et qu'elle fait craindre pour les plantes, dont la ruine seroit une suite nécessaire de son impuissance pour leur végétation, il faut faire tout autour un réchauffement de deux pieds de largeur, avec du fumier neuf manié, arrangé, battu ou foulé comme la couche, et d'une hauteur qui excède un peu celle de la couche. Ce réchauffement entretiendra la chaleur de la couche pendant huit à dix jours, après lesquels il faudra le rema-

nier, c'est-à-dire le défaire, remuer le fumier avec la fourche, et le rétablir aussitôt. Si le fumier paroît trop pourri pour reprendre de la chaleur, il faut lui substituer du fumier neuf, ou au moins en mêler une partie avec. La couche n'ayant plus d'autre chaleur que celle qu'elle reçoit des réchauffemens, on doit jusqu'à la belle saison être attentif à les renouveler, aussitôt qu'on s'apperçoit qu'ils ne lui en communiquent plus assez. Lorsqu'on fait plusieurs couches parallèles, on ne laisse qu'un pied de passage entr'elles. Les réchauffemens, quoiqu'ils n'aient que cette épaisseur, feront plus d'effet sur deux couches, que les deux pieds de fumier appliqué contre le pourtour extérieur.

A la fin de la campagne on détruit toutes les couches; on en entasse les débris, afin qu'ils achèvent de se consommer. Si le terreau qui en résulte n'est pas propre à amender les terres, il est très-bon pour les ameublir, et très-utile

pour couvrir les semences en pleine terre, qu'il préserve du hâle et du dessèchement, des petites gelées, du pillage des oiseaux.

Au lieu d'élever des couches sur la surface du terrain, on peut les enterrer, et alors on les nomme *couches sourdes :* elles conservent mieux leur chaleur ; mais elles réussissent mal dans les terres trop humides.

Pour faire une couche sourde, il faut, 1°. fouiller d'un pied de profondeur une tranchée de sept pieds de largeur, sur une longueur à volonté. Les terres tirées de la fouille, répandues autour de la tranchée, plombées et affermies sur les bords à une hauteur de six pouces à un pied, rendront la profondeur totale de la tranchée d'un pied et demi à deux pieds, et, formant un talus en dehors, elles éloigneront de la couche l'eau des pluies; 2°. dresser, comme il a été détaillé ci-devant, une couche suivant la longueur de la tranchée, ayant quatre pieds de

largeur, et quatre pieds au moins de hauteur; de sorte qu'il reste tout autour dix-huit pouces de vide pour les réchauffemens. Lorsqu'elle en aura besoin, on ne fera le premier que d'un pied ou quinze pouces de hauteur; pour le second, on chargera le premier d'une pareille hauteur de fumier; pour le troisième, on chargera les deux autres de fumier jusqu'au niveau, ou un peu au dessus de la surface de la couche; et si elle a besoin de plus de réchauffemens, on remaniera les premiers, ou on en fera un nouveau. Si ces couches exigent plus de fumier que les autres, il en entre moins dans les réchauffemens.

Si avec du fumier demi-consommé, on fait une couche de deux pieds et demi de hauteur, dans une tranchée qui ait cette profondeur sur cinq pieds de largeur, de sorte qu'autour de la couche il y ait un demi-pied de vide, et qu'on remplisse de tan cet espace, la couche conservera long-temps sa chaleur, et

n'aura pas besoin de réchauffemens, parce que le tan absorbant l'humidité superflue du fumier, et étant plus compacte, il en retarde et en prolonge beaucoup la chaleur.

Par la même raison, on fait de fort bonnes couches, qui conservent longtemps leur chaleur, avec des feuilles d'arbres, ou mieux de la bruyère sèche et hachée, mêlées avec du fumier neuf, faisant alternativement un lit de feuilles ou de bruyère, et un lit de fumier. Ces couches s'échauffent un peu plus tard, mais elles jettent un feu beaucoup plus grand que celles qui ne sont faites que de fumier.

La culture des plantes sur couche exige beaucoup d'activité, de vigilance et d'expérience. Un instant peut faire perdre le fruit des dépenses et de plusieurs mois de travail.

Les principaux soins nécessaires à ces plantes sont :

1°. De leur procurer une chaleur tem-

pérée, mais égale et soutenue : l'excès, comme le défaut de chaleur, les fait fondre et périr.

2°. Les préserver du froid, en tenant les châssis fermés, et même couverts de paillassons pendant les nuits et les temps rudes, et les cloches bornées, c'est-à-dire garnies de paille tout autour, et couvertes de litière ou de paillaissons.

3°. Leur donner de l'air toutes les fois qu'il n'est pas trop froid, afin qu'elles se fortifient par la transpiration, et qu'un séjour trop continu dans une atmosphère humide et étroite ne les fasse tomber dans la langueur, l'étiolement et la pourriture.

4°. De jeter à propos sur les cloches et sur les vitrages un peu de paille ou un canevas, pour rompre les rayons du soleil et parer ses coups, qui quelquefois sont à craindre dès le mois de février, lorsque l'air est doux et le ciel pur.

Des couches à champignons.

Dans le mois de décembre, dans un endroit sec et sablonneux, s'il est possible, on fait une tranchée de longueur à volonté, large de deux pieds, profonde de six pouces, bordée des terres de la fouille. Dans un terrain fort et humide on fait les tranchées plus profondes, et au fond on y peut jeter des gravois pour l'écoulement des eaux; on y fait une couche de fumier court, avec beaucoup de crottin de cheval ou d'âne. On l'élève, en la marchant et la foulant bien à mesure, à la hauteur de deux pieds à son sommet, en dos de bahut : on la couvre d'un pouce de terre ou de terreau. En avril, on la revêt de deux pouces de grande litière; cette couche doit donner à la fin de mai. Tous les deux jours on la découvre; on récolte et on recouvre aussitôt, en arrosant, si le temps est sec.

On peut encore faire des couches à

champignons dans une cave. On les prépare comme on vient de dire; il suffit seulement, lorsqu'elles sont gobetées de terre, de ne pas les couvrir de litière, et de fermer les portes et soupiraux de manière à ôter la communication avec l'air extérieur.

Voici une autre manière. On emplit deux tonneaux de criblures de blé, de seigle, d'orge sur-tout, et d'avoine, soit séparément, soit mêlées; on fait un trou de deux pieds de profondeur sur trois de large et six de long, et on jette ces pailles qu'on recouvre de trois pouces de terre ou de terreau gras, pris des couches dernièrement démolies. Comme l'affaissement est fort considérable, il faut que la totalité excède de six pouces la terre voisine. Deux ou trois mois après on aura beaucoup de champignons. On fait ces couches ordinairement au mois de janvier, et quand elles donnent elles continuent pendant deux ou trois mois si elles sont bien exposées : dans les

temps de sécheresse on arrose de temps à autre. Comme ces différentes pailles sont remplies de graines de mauvaises herbes et de quelques grains, il se forme sur cette couche sourde un tapis épais de verdure, qu'il faut laisser se consommer sans y toucher; les champignons ne tardent pas ensuite à se faire voir de toutes parts. Ceux qui en proviennent sont ordinairement petits, blancs, fermes, cassans et d'une odeur fort douce; le ver s'y met rarement.

Lorsqu'on défait des couches ordinaires pour les primeurs, et pour tout ce qui ne vient pas en pleine terre, il faut avoir eu soin d'amasser une grande quantité de crottin, et avant de placer le dernier lit de fumier sur lequel doit être le terreau, on met une bonne épaisseur de ce crottin. Depuis le mois de septembre jusque vers les gelées, on aura beaucoup de champignons, sur-tout si les couches ont été abondamment et fréquemment arrosées; de plus, en défaisant la couche on

aura assez de blanc pour en faire de nouvelles.

Moyen avec lequel on peut avoir des champignons toute l'année.

Dans une cave, à trois ou quatre pieds des murs, on élève une couche de crottin de cheval et de mulet, s'il est possible d'en avoir, et de fiente de pigeon qu'on a bien mêlés ensemble. Il est essentiel de choisir du fumier qui soit rempli de petits filets blancs qui sont les germes des champignons : on le larde de blanc. Il faut disposer cette couche en talus et la couvrir d'un demi-pouce de terreau; on la bat ensuite à l'ordinaire avec le dos d'une pelle ou d'une bèche. Cette couche donnera des champignons toute l'année; elle en prolongera même la durée au delà : le seul soin est de l'arroser de temps en temps. On accélère la production des champignons, en arrosant la couche avec de l'eau tiède.

Des graines en général.

Pour que les semis réussissent, il y a un premier soin qui est indispensable, c'est d'avoir de bonne graine ; on ne peut en avoir qu'en employant, pour se la procurer, plus de soin qu'on n'en prend d'ordinaire. Il faut donc connoître la forme de chaque graine, la grosseur, la couleur, l'odeur qu'elle doit avoir pour être bonne, et pendant combien d'années elle conserve sa fécondité. Mais cela ne suffit pas pour faire de beaux semis, il faudroit encore savoir quel âge ont les graines, si elles n'ont pas été séchées à l'excès, ou moisies ; si elles sont précisément de l'espèce qu'on désire, et de nature à donner des plantes de bonne qualité : c'est ce qu'il n'est pas possible de deviner en les voyant.

La seule manière dont on puisse s'assurer des graines, c'est de les recueillir soi-même avec les soins et les précautions

convenables, ou de les recevoir de personnes qui les prennent.

Ainsi, pour semer avec tout le succès possible, c'est-à-dire de manière que le plus grand nombre de graines semées viennent à germer, s'enraciner et pousser, et qu'il lève la plus grande partie de ce plant, il faut élever des *porte-graines*, récolter la graine, l'étiqueter, et la conserver avec les soins et les précautions qui vont être indiqués.

Les graines de légumes bien cultivées ne dégénèrent pas jusqu'à changer d'espèce.

Si on veut prendre les soins nécessaires pour avoir de bons porte-graines, on verra que le nombre de plantes, qu'on dit sujettes à dégénérer dans le même terrain, est très-petit, et que ce reproche ne peut se faire qu'aux plantes, qu'aux légumes mal cultivés, qui ne sont plus ni si belles, ni si bonnes ; mais ce sont

toujours les mêmes espèces. Des jardiniers ont de tout temps accrédité cette opinion, pour n'avoir pas la peine d'élever des porte-graines, l'embarras de récolter, sécher, conserver des graines, peut-être aussi pour avoir occasion de vendre celles qu'ils ont à leur profit, et d'en acheter d'autres aux dépens de leurs maîtres : cependant il y a quelques plantes, telles sont les cardons, artichauts, quelques espèces de choux, choux-fleurs, etc. dont il est avantageux de tirer les graines des pays où elles viennent le mieux, plus fortes, et avec les qualités qu'on leur désire. Mais la grande difficulté qu'on trouve à être bien servi en ce genre, doit faire préférer les graines qu'on peut récolter de bons porte-graines, et qu'on conserve avec soin. Il est certain que de deux jardiniers également bons cultivateurs, si l'un achète ou change souvent les graines, les fît-il venir des meilleurs pays, et que l'autre les récolte tous les ans de bons porte-graines venus dans son jardin, ce

dernier aura toujours de bons et beaux légumes de l'espèce qu'il veut avoir, tandis que l'autre aura tantôt des semis qui manqueront, tantôt d'autres espèces que celles qu'il demandoit. On peut même prouver que des plantes cultivées avec soin pendant plusieurs années dans le même pays, y donneront des graines plus faites au climat, au terrain, et dont le produit sera plus beau que le produit des graines tirées de loin ; on en a la preuve auprès des grandes villes, où l'habileté des jardiniers leur fait récolter des légumes plus beaux qu'en aucun pays sans changer de graine.

Pour être assuré, dit-on, de conserver chaque espèce bien franche, il faut mettre le plus de distance que l'on peut entre les porte-graines de différentes espèces, c'est-à-dire qu'on ne doit pas laisser des porte-graines de laitue crêpe, à côté de porte-graines de laitue-gotte; des porte-graines de chou de St-Denis, à côté des porte-graines de chou de Milan; des porte-graines d'oignon rouge,

à côté des porte-graines d'oignon blanc, et ainsi des autres; on a raison sans doute, mais il n'y a pas d'inconvéniens à laisser les porte-graines de choux près de ceux de laitue, ou d'oignon, ou de rave: en un mot, plus les espèces se ressemblent, plus il faut éloigner le porte-graine, pour que leurs graines se conservent franches, et retiennent leur caractère ou signes distinctifs.

On peut encore perdre ou voir changer et dégénérer quelques plantes qu'on ne cultive pas comme il convient, en les mettant dans un mauvais terrain, ou dans un terrain contraire à celui qu'elles exigent. Les plantes auxquelles cela arrive ne sont pas de vraies espèces; car les vraies espèces peuvent être moins belles, moins bonnes, mais elles ont toujours leur caractère, leurs signes distinctifs. Il n'y a que les variétés qui, en effet, dégénèrent et changent: une plante à feuilles panachées perd sa panachure; c'étoit une variété: mais cela même n'arrive

pas d'ordinaire chez les jardiniers qui cultivent bien.

D'autres fois des jardiniers accusent d'être dégénérées ou changées, des plantes qui, n'ayant pas été semées et soignées comme ces plantes l'exigent, ne donnent pas des produits aussi beaux qu'on attendoit : pour lors elles sont bien les mêmes espèces, en mauvais état et de mauvaise qualité, parce qu'elles sont mal venues. Mais, quand on a la graine de l'espèce qu'on compte avoir, que cette graine est bonne, semée et cultivée selon que l'exige son espèce, pour le lieu, la saison, le terrain, il est très-rare qu'elle change ou dégénère. Les bons jardiniers maraîchers ne se plaignent pas de ces espèces dégénérées, comme le font les jardiniers qui ne cultivent pas pour leur compte. Les jardiniers fleuristes s'en plaignent rarement ; et les jardiniers botanistes, qui sont bien plus attentifs et habitués à distinguer les espèces, ne s'en plaignent presque jamais : tous récoltent leurs graines.

La bonté de la graine dépend de l'état et des qualités des porte-graines.

Il faut que le porte-graine soit de la meilleure qualité de son espèce, qu'il soit sain dans toutes ses parties, qu'il ne soit pas en général privé de ses feuilles, qu'il ne soit ni beaucoup plus petit, ni beaucoup plus grand que ne sont d'ordinaire les pieds de chaque plante que l'on estime généralement les meilleurs.

Pour avoir de bons porte-graines, il faut que l'on ait eu de très-bonne graine; qu'elle ait été semée dans le terrain et à l'exposition qui lui conviennent le plus; que le plant ait été élevé au grand air, et non en serre, sous châssis ou cloche, ce qui les rend délicats et sensibles; que la terre ait été bien labourée et amendée auparavant; et que, lors de la transplantation, s'il a été repiqué, il ait été soigné de manière à n'avoir pas souffert.

Les porte-graines qui sont beaucoup plus petits que les pieds de leur espèce,

soit par leur nature, soit par le mauvais terrain, soit par quelque autre cause qui les a fait languir, ont d'ordinaire des graines trop petites, dont le germe est foible, délicat, dont l'amande n'est pas assez nourrisante. Si les porte-graines sont beaucoup plus grands, plus vigoureux que les pieds de leur espèce, on observe souvent que la nourriture trop abondante, ou la grande quantité d'eau qu'ils ont eue, rend la maturité des graines plus tardive ; elles sont plus long-temps à sécher, plus sujettes à se gâter. Si le porte-graine a trop d'humidité, ou du terrain, ou de la pluie, ou des arrosemens, la graine souvent mûrit trop tard, est trop aqueuse, trop long-temps à sécher, ce qui la rend sujette à se moisir: en séchant elle éprouve un retrait considérable, qui souvent offense ou brise le germe. Il faut que, durant sa croissance jusqu'à sa maturité, le porte-graine n'ait pas trop souffert de la sécheresse, qu'il n'ait pas été rompu par les vents ou au-

tres accidens, ni considérablement attaqué par les insectes, qu'il n'ait pas surtout été dépouillé de ses feuilles avant la formation des graines. Dans ces différentes circonstances, si on a des graines plus tôt mûres, c'est au défaut de leur qualité; elles ne sont pas mûres, mais elles sont séchées avant d'être assez formées.

De la récolte des graines.

Pour avoir de bonnes graines, il faut mettre leur récolte dans le nombre des occupations essentielles, qu'il est plus important de faire quand le moment est venu, que beaucoup d'autres travaux du jardinage, puisque, sans bonnes graines, il n'y a pas de certitude de rendre les autres travaux profitables.

Tous les porte-graines ne fleurissent point le même jour, et leur maturité n'arrive pas précisément au même instant : il faut donc, quand le temps de la maturité est arrivé, visiter journelle-

ment ses porte-graines pour profiter du moment où les graines mûres commencent à se détacher. On laisse souvent tomber, perdre les premières graines mûres, quoiqu'il soit certain que ce sont d'ordinaire les mieux conditionnées quand on est dans le temps de la maturité, et que le pied est sain. Il est encore plus essentiel de veiller à la maturité des graines pour celles qu'on récolte en arrachant ou coupant la plante, parce que, si on attend le moment où le plus grand nombre des graines est sec, et où les enveloppes de ces graines s'ouvrent, on ne peut manquer d'en perdre une grande partie, et des meilleures, si on ne récolte pas les graines en place. Il seroit très-avantageux de récolter sur pied, parce qu'on ne prend que les bonnes graines; mais quand on fait des récoltes considérables, on ne peut les faire aux plantes sur pied.

Lors donc que l'on voit les premières graines des porte-graines mûres prêtes

à se détacher, que le pied ou la tige et ses feuilles sèchent, il faut enlever les porte-graines avec précaution dans des toiles, et les porter dans un endroit où ils aient de l'air sans recevoir le soleil. Il vaut mieux sans doute récolter par un temps sec, parce que les porte-graines et les graines sont plus tôt séchés; mais le temps humide et la pluie même ne doivent pas empêcher de récolter, parce que si on diffère, comme la pluie fait enfler les graines, on est sûr que l'on en perdra beaucoup au premier jour de soleil, parce que les graines se séchant ne sont plus retenues, et que les enveloppes élargies par le renflement des graines lors de la pluie, s'ouvrant bientôt, laissent tomber ce qu'elles contiennent. La perte est très-grande s'il y a du vent dans cette journée, les graines les mieux conditionnées étant d'ordinaire mûres les premières, et se détachant plus aisément, parce qu'elles ont plus de grosseur et de poids.

Les graines qui sont enfermées dans une chair molle et qui n'ont pas une peau ou écorce dure, comme les melons, concombres, citrouilles, aubergines, etc. doivent être tirées de leurs fruits lorsque ceux-ci sont en parfaite maturité, parce que, si on les laisse jusqu'à ce que le fruit s'ouvre, l'intérieur est souvent pourri et a gâté les graines. Les jardiniers attentifs ont encore soin de choisir de préférence pour semer, les graines qui étoient du côté où le fruit étoit frappé par le soleil, et laissent les graines du côté où le fruit touchoit la couche ou la terre, parce qu'ils pensent que ces dernières ont moins bien mûri.

Un soin dont on ne doit pas se dispenser en récoltant les graines, et qu'on doit remplir avec la plus grande attention, c'est de ne pas récolter une seule espèce de graine sans y attacher le nom de cette espèce, avec l'année de sa récolte, le moment, ou du moins le jour

même de sa récolte, de manière qu'il ne puisse pas se détacher : il est imprudent de se fier sur cela à sa mémoire. Rien n'est plus commun que de voir des jardiniers semer par méprise une espèce pour une autre, ou une graine trop vieille, quand par négligence ils n'ont pas étiqueté chaque graine à l'instant de sa récolte : c'est encore un des cas dans lesquels, pour s'excuser, ils disent que la graine a dégénéré.

De la conservation des graines.

Les porte-graines et les graines doivent être mis dans un endroit sec où il y ait de l'air, mais de manière que le soleil ne donne pas dessus ; il les dessécheroit trop ou trop vite, la graine en souffriroit.

Il faut encore moins mettre ces porte-graines et graines dans des endroits humides, où les graines se moisiroient et fermenteroient, ce qui les rendroit incapables de germer, ou du moins de donner de bon plant.

Lorsque les porte-graines sont rentrés dans l'endroit sec où il convient de les mettre achever de sécher, on les y laisse souvent jusqu'à l'hiver, et on les épluche dans les courts jours et dans les temps où l'on ne peut travailler hors la maison. On agit de même pour les graines récoltées à la main sur les porte-graines en place, en emportant plus ou moins des gousses et têtes des plantes, que l'on se contente de mettre dans des sacs ou boîtes, souvent sans les avoir fait sécher, et toujours sans les éplucher. Ce délai a de très-grands inconvéniens; il y a beaucoup de têtes, de porte-graines et de gousses qui contiennent de très-petits vers, des scarabées, des mites, etc., qui continuent de vivre sur ces porte-graines, et au milieu des sacs et boîtes de graines que l'on a serrés. Ils y vivent même plus long-temps, étant à couvert des intempéries des saisons qui les auroient fait périr. En outre ils mangent et multiplient davantage, à proportion qu'ils sont plus chaudement renfer-

més, et à l'abri de leurs ennemis. C'est avec de si mauvais usages, généralement suivis, qu'il y a tant de graines gâtées par les insectes qui ont mangé ou le germe ou l'amande, et quelquefois tous les deux, n'ayant laissé que l'enveloppe. Il faut donc, pour conserver les graines bonnes, les séparer des porte-graines, dès que ces porte-graines sont séchés. Quand les porte-graines sont bien secs, et que l'on voit que les graines s'en détachent ou tombent aux plus légères secousses, quand les gousses ou siliques s'ouvrent, et que la petite queue qui les y tient attachées est séchée, on ne peut que perdre en différant de ramasser les graines. Mais en même temps qu'on sépare les graines des porte-graines, après qu'on a vanné ce qui doit l'être, il faut monder ou éplucher ces graines sur la table et à la main, sans quoi on renfermeroit encore avec elles les insectes qui les détruiroient, et, ce qu'il y auroit encore de plus désagréable, beaucoup d'autres graines de bonnes ou

mauvaises herbes, qui obligent de perdre un temps précieux à nettoyer les semis de tout ce qui n'est pas de leur espèce, au risque, en les arrachant, d'arracher les semis, ou du moins d'éventer leurs racines. Il faut également vanner, éplucher, nettoyer les graines ramassées à la main, de manière que les graines ne soient mêlées avec aucune autre graine, ni autre matière différente.

Pour conserver plus long-temps les graines, et sur-tout les espèces faciles à s'éventer, se rancir, on recommande de les laisser dans leurs gousses, ou siliques, ou enveloppes : cela peut se faire pour de petites quantités; mais, quand on en a beaucoup, on risqueroit d'en trouver une grande quantité déjà mangée par les insectes qui ne peuvent manquer de se trouver cachés dans ces enveloppes, et de détruire beaucoup de graines avant qu'on s'apperçoive de leur dégât : d'ailleurs beaucoup de ces enveloppes sont longues à sécher, ensuite elles attirent de nouveau

et retiennent de l'humidité qui moisit les graines qu'elles renferment, et les fait fermenter. Cette pratique de laisser les graines dans leur enveloppe, ou dans les têtes des plantes, a beaucoup plus d'inconvéniens que d'avantages, et c'est encore une de celles qui n'a été vantée que parce qu'elle épargne de la peine.

Les graines bien nettes, bien sèches, doivent être enfermées dans des sacs de toile, ou dans des boîtes, ou même des gourdes, des pots de terre ou de grès; et ces sacs, boîtes ou pots bien fermés, doivent être tenus dans des endroits secs et froids, sur-tout les sacs et boîtes; être un peu éloignés des murs humides, et hors de la portée des rats et souris. Il est à propos de secouer un peu les graines, une fois tous les mois, pour les aérer, et voir s'il n'y a pas d'insectes qui les mangent.

Pour conserver les graines épluchées, on les mêle quelquefois avec de la terre bien sèche, ou avec des cendres, ou avec divers mélanges âcres ou aromatiques;

mais cet expédient a plusieurs inconvéniens, entr'autres, d'attirer l'humidité et de faire germer, fermenter ou rancir les graines. Les occupations des jardiniers sont assez multipliées pour ne leur rien conseiller qui ne soit absolument nécessaire ou très-avantageux.

On donne comme un moyen sûr de conserver long-temps les graines, sans qu'elles souffrent du froid et du chaud, du sec et de l'humide, sans qu'elles aient à craindre les insectes, les souris, de mettre les graines bien sèches, avec terre, cendre ou sablon très-sec, et par lit, ou sans aucune de ces matières, dans des bouteilles bien sèches exactement bouchées, et qu'on met dans un lieu sec et frais, comme à quelques pieds dans terre ou dans du sable; mais ce moyen même n'est pas bon, et les sacs de toile tapissés de papier double sont préférables, parce qu'on ne peut, sans des soins particuliers, les priver tellement d'humidité qu'elles n'en rendent pas dans la

bouteille, ce qui les fait gâter. D'ailleurs, ces soins doivent être réservés pour des graines rares qu'on est obligé de conserver très-long-temps; et il n'y a que très-peu de jardiniers qui puissent et doivent les prendre.

A quel âge les graines des plantes potagères sont-elles meilleures à semer?

La plupart des graines doivent être nouvelles, c'est-à-dire de la dernière récolte, pour mieux réussir : il y en a plusieurs qui ne lèvent pas la seconde année. Cependant il y a quelques exceptions, si l'on en croit le commun des jardiniers, qui prétend que diverses graines, telles que celles de melon, de chicorée, doivent avoir plus d'un an, et même plusieurs années pour mieux lever, ou que leur produit soit de meilleure qualité. D'autres qui ne croient pas si bonnement tout ce qu'on leur a dit, et qui ont pris la peine d'éprouver le produit des graines de différens âges, ont vu que

les plus nouvelles sont toujours les meilleures à employer. Il y a lieu de croire que l'opinion en faveur des graines qui ont plusieurs années, vient des jardiniers particuliers, qui, pour s'excuser de n'avoir pas semé, planté et cultivé comme ils le devoient, quelque légume, disent qu'ils n'ont pas réussi, parce que leur graine étoit trop nouvelle; comme ils disent, d'autres fois, qu'elle étoit trop ancienne. Aussi nous conseillons de semer toujours la graine de la dernière récolte, dont le produit est très-beau et bon quand les graines étoient bonnes, et que leur produit a été très-soigné.

Quelques jardiniers à préjugés, qui croient que les vieilles graines de melon donnent des pieds qui se mettent plus tôt à fruit, et qui n'en ont pas, suppléent, selon eux, à la trop grande nouveauté ou jeunesse de leurs graines, en les portant dans leur poche de culotte durant six semaines ou deux mois avant de les semer; mais il est aisé de juger qu'on peut avoir

des graines bien sèches sans ce détestable moyen qui expose en outre les graines à être gâtées par le froissement.

Jusqu'à quel âge les graines sont-elles encore bonnes à semer?

Comme on n'a pas toujours la facilité de se procurer des graines nouvelles, et qu'il est important, en semant, d'être assuré que la graine lèvera, voici, d'après l'expérience la plus commune, jusqu'à quel âge des graines potagères peuvent être semées avec confiance qu'elles réussiront, si d'ailleurs elles ont été récoltées bonnes et n'ont point été gâtées.

La graine d'Anis bonne jusqu'à 3 ans.
de Basilic 3
de Betterave. 2
de Blé de Turquie. . 2
de Bourrache 2
de Buglose. 3
de Capucine. . . . . 3 à 4
de Cardon. 10

La graine de Carotte.	2 ans.
de Céleri.	3 à 4
de Cerfeuil.	3
de Chervis ou Chirouis	3 à 4
de Chicorée.	10 ans et plus
de Chou.	10 ans et plus
de Ciboule.	2
de Citrouille	7 à 8
de Concombre . . .	7 à 8
de Coriandre	2
de Corne-de-Cerf. .	2 à 3
de Courge.	7 à 8
de Cresson.	2
d'Epinard.	3
d'Estragon.	2 à 3
de Fève de marais. .	2 à 3
de Haricot.	2
de Laitue	3 à 4
de Mâche commune.	7 à 8
de Mâche d'Italie . .	5 à 6
de Melon	7 à 8
de Navet.	3 à 4
d'Oignon.	2 à 4
d'Oseille.	2 à 4

La graine de Panais	. . . . . .	1 an.
de Patience	. . . . . .	3
de Persil	. . . . . .	4 à 5
de Pimprenelle	. .	3
de Poireau	. . . . . .	2 à 3
de Poirée	. . . . . .	8 à 10
de Pois	. . . .	2 à 5 au p.
de Poivre-Long	. . .	10 et plus
de Pourpier	. . . .	8 à 10
de Raves	. . . . . .	10 et plus
de Radis	. . . . . .	10 et plus
de Roquette	. . . . .	2
de Salsifis d'Espagne	.	2
de Salsifis commun	.	1
de Sarriette	. . . . .	4 à 5
de Sénevé ou Moutarde	. . . . . .	3 à 4

Quelques particularités sur les graines, rapportées seulement comme des opinions reçues chez beaucoup de jardiniers.

On croit que la graine des vieux pieds de cardons est meilleure que celle des jeunes pieds;

Que les graines des porte-graines qui ont passé l'hiver en pleine terre, est préférable à celle des pieds levés de graines semées dans la même année où se fait la récolte ;

Que la graine de chicorée qui a plus de deux ans, est meilleure que celle qui est plus nouvelle;

Que la graine de laitue vaut mieux de la seconde année que de la première ;

Que les graines d'oignon, de poireaux, d'oseille, qui sont restées dans les têtes, sont bonnes à semer deux années de plus, que quand elles en ont été tirées ou épluchées à la récolte ;

Que la graine de carotte de deux ans, est moins sujette à monter que celle d'un an.

Ce qu'il y a de plus sûr, c'est que les graines récoltées sur des plantes tenues en serre ou sous châssis, sont plus sujettes à se trouver stériles, et à donner du plant délicat et facile à périr.

Quand on ne sait pas l'âge des graines, comment peut-on, avant de faire ses semis, s'assurer qu'elles lèveront bien?

Le seul moyen donc d'être assuré qu'on a de bonnes graines, c'est, comme on a dit, d'élever des porte-graines, de les récolter et conserver avec certaines précautions; mais il peut arriver que les étiquettes de leur âge soient détachées, confondues ou perdues. D'ailleurs il y a beaucoup de jardins où l'on ne peut ni ne veut pas élever de porte-graines; enfin, les marchands ne sont pas toujours assurés, malgré leur envie de bien servir, que ceux qui leur ont vendu les graines ne les ont pas trompés, en leur donnant de la graine trop vieille, ou mêlant la vieille avec la nouvelle.

Lorsqu'on se propose de faire un semis de graine dont on ne connoît pas avec certitude la bonté, ou dont la réussite est importante, il y a un moyen facile et sûr de connoître l'état de cette graine, et la

prudence exige qu'on l'emploie quelques jours avant celui où l'on veut semer. On prend un certain nombre de cette graine, mais au hasard et au milieu du tas; on la sème sur couches et sous cloches. Peu de jours après, on voit, par la quantité qui en a germé, ce qu'on doit attendre du total, ou du reste de cette graine.

Ce moyen est beaucoup plus sûr que celui qui recommande de mettre la graine douteuse tremper dans l'eau durant quelques heures; les graines dont l'amande est bonne vont au fond, et les graines vides ou dont l'amande n'est pas bonne, surnagent: on enlève et on jette ce qui surnage, comme incapable de germer. La bonne graine est retirée de l'eau, séchée et réservée pour semer. Ce moyen est assez bon pour la plupart des graines; cependant ceux qui ont tant vanté sa sûreté pour reconnoître les graines bonnes à lever, de celles qui ne le sont pas, n'ont pas fait attention que ce moyen ne peut servir pour toutes les graines qui

ont des aigrettes, telles que l'artichaut, le cardon, le salsifis, la scorsonnère, etc., ou des membranes, comme la bonne-dame, l'épinard, etc., à moins qu'on ne leur ôte ces aigrettes ou membranes qui les font surnager; ce qui demande beaucoup de temps; d'ailleurs, il y a tels degrés de sécheresse où beaucoup de bonnes graines n'iront pas au fond de l'eau; en outre, toutes les fois que des graines sont percées dans leur amande, ou en ont perdu une partie, elles surnagent, quoique la graine soit assez bonne à semer lorsque le germe et la partie la plus proche ne sont point endommagés. Enfin, ce dernier moyen très-incertain de connoître les graines saines, ne peut point montrer si la graine est en état de germer, ce qui est la seule chose essentielle à savoir, et comme le fait certainement connoître le premier moyen que je conseille.

Est-il certain que les semis réussissent mieux quand on a fait tremper les graines dans quelque eau ou liqueur, ou qu'on y a joint quelque poudre préparée ?

De tout temps il y a eu des jardiniers qui ont cru qu'on peut avoir de plus beaux semis, de plus beaux plants, quand on a fait tremper la graine dans certaines compositions ou liqueurs. Dans tous les pays, il y a des gens qui font un secret de ces compositions, et en vendent à ceux qui ont la foiblesse de les croire utiles, et la duperie d'en acheter. Il est bien prouvé, par une infinité d'expériences et d'essais faits avec soin, que toutes ces compositions en liqueurs n'ont pas de meilleur effet, ni d'autre effet que l'eau.

Si on fait tremper des graines dans de l'eau, et qu'on les y laisse un nombre d'heures proportionné à leur dureté, elles se renfleront, et pousseront leur germe plus tôt qu'elles n'auroient fait dans une

terre sèche ou médiocrement humide. Les graines se renfleront et germeront encore plus tôt, quand on enfoncera le vase qui les contient dans une couche chaude.

Si, au lieu de mettre les graines dans l'eau, on les met dans quelque liqueur composée où il entre du sel de nitre, du salpêtre, ou du sel de cuisine, ou des cendres, ou du sel ammoniac, des fientes d'animaux, de l'eau-de-vie, du vin, des infusions ou décoctions de la plante dont on veut semer la graine, ou quelque autre chose que ce soit, ou plusieurs de ces choses ensemble, il ne leur arrivera que ce qui arrive avec l'eau pure; elles renfleront et germeront, mais pas plus tôt; le semis ne réussira pas mieux, le plant ne sera ni plus avancé, ni plus beau, ni meilleur, que si elles avoient trempé dans de l'eau toute seule.

Toutes ces compositions, ces mélanges, ne sont vantés que par des gens intéressés à le faire, parce qu'ils vendent la liqueur ou composition, ou bien la manière de la

faire, ou par des gens à qui ces vendeurs ont fait voir des semis de bonnes graines trempées dans leur liqueur, et des semis de mauvaise graine trempées dans l'eau seule ; ces particuliers ne se sont pas apperçus qu'on leur a menti. En un mot, il est bien prouvé que tous les gens qui vantent les compositions où l'on fait tremper la graine pour avoir du plus beau plant, sont ou trompeurs ou trompés. Je le répète, on peut, sans frais, avancer de quelques jours la germination des graines, en les faisant tremper quelques heures dans l'eau, qui les fait renfler et germer plus tôt que si on les sème dans la terre ; toutes les compositions les plus chères et les plus vantées ne font rien de plus que l'eau. Mais il y a de grands inconvéniens à faire tremper les graines dans ces liqueurs ; le premier, c'est que si la composition est trop âcre, trop vive, elle ronge et gâte la graine ; pour éviter cela, il faudroit savoir quel degré d'âcreté, de salure chaque espèce de graine peut sup-

porter sans être gâtée. Ces liqueurs ont encore un autre inconvénient, c'est que si on y laisse les graines quelques heures de plus qu'il ne faut, ce qui n'est pas aisé à connoître, les graines se gâtent ; et si on est obligé de les retirer, sans pouvoir les mettre en terre dans le moment, elles sèchent et se gâtent. Enfin, il est difficile de semer également de la graine mouillée, et de ne pas offenser la graine. Ainsi on court plus de risques à faire tremper les graines potagères, qu'on n'en peut tirer d'avantages, même en réussissant. Il ne faut employer ce moyen d'avancer la germination, que pour essayer des graines. Au reste, la pratique ordinaire de semer sur du terreau humide, sur couche, sous cloches ou châssis, est préférable à tous ces artifices, parce qu'alors les graines ont de l'humidité pour renfler, et une chaleur douce qui les fait renfler et germer plus promptement. Elles germent et s'enracinent, sans risquer d'être séchées, ni d'avoir leur germe meurtri et brisé.

Du temps de semer.

Quoique l'on puisse dire, en général, qu'il y a un temps propre à semer les graines des légumes, qui est celui où ils peuvent s'élever sans art, c'est-à-dire, en pleine terre et en plein air, il est cependant certain que le temps de semer est un peu différent, suivant le temps où on veut vendre ou consommer les légumes, et sur-tout suivant les moyens qu'on a de les élever. Ainsi, on peut avancer que le temps où chaque graine se doit semer dépend d'un nombre de circonstances différentes. Un jardinier qui n'a pas une quantité de fumier et de terreau suffisante, qui n'a pas à sa disposition des châssis, des cloches, qui n'a pas une exposition chaude, un terrain sec, ne peut pas et ne doit pas semer d'aussi bonne heure que les jardiniers qui ont toutes ces ressources, et le monde nécessaire pour multiplier les soins. Celui qui a tous ces avantages, et qui veut

avoir des primeurs, doit encore semer plus tôt.

Ce doit être une règle pour tout jardinier, de semer chaque légume le plus tôt possible, autant qu'il a de moyens pour élever ses plants, et de semer à des temps différens avec des distances convenables à sa consommation, pour avoir les mêmes légumes aussi long-temps qu'il est possible de les avoir bons.

Ceux qui sont privés de ces facilités, ainsi que ceux qui cultivent des légumes en pleine campagne, ne doivent semer que dans le temps naturel à chaque légume, où il peut s'élever sans art, ni secours extraordinaire. Ce temps n'est pas le même par-tout, ni tous les ans, parce qu'il dépend du climat, du terrain, de l'exposition, de la température de l'air, des pluies ou sécheresses précédentes ou actuelles; mais tous doivent être attentifs à faire leur semis, et repiquer le plus tôt qu'il leur est permis

par la saison, et quand ils ont lieu de croire que les temps contraires ne les détruiront pas. Ceux qui sont diligens avec prudence, sont toujours récompensés par des succès.

Il n'est pas nécessaire ni même utile de semer ou planter dans une lune plutôt que dans une autre, et dans le décours de la lune plutôt que dans un autre quartier.

De vieux livres de jardinage recommandent ou conseillent de semer dans la lune de tel mois, ou dans un tel quartier de cette lune : cela signifie seulement qu'il est d'usage, ou qu'il est à propos de semer dans tel temps de l'année; et comme autrefois il n'y avoit point de calendrier, le seul moyen sûr et commode de faire connoître dans quel temps on devoit faire une chose, étoit d'indiquer sous quelle lune et dans quel quartier de cette lune on devoit s'en occuper. On

trouve aussi des livres sur le labourage et le jardinage, qui indiquent le temps où il faut faire quelque ouvrage, en disant que ce sera après telle grande fête, comme la Chandeleur, Pâques, Pentecôte, ou telle fête de Saints connus, comme les Notre-Dame, St-Marc, St-Denis; on n'indique ces fêtes que comme des époques connues; mais ni la lune de tel mois, ni le décours de cette lune, ni telle fête, grande ou petite, n'ont jamais contribué en rien à faire lever ou pousser des graines.

Il y a eu autrefois des gens assez imbécilles, et peut-être s'en trouve-t-il encore, qui ont cru que la lune de tel mois, ou le décours de telle lune, feroit réussir leurs semis et plants, parce qu'on leur a recommandé de semer un légume au décours de la lune de tel mois; encore une fois, on ne s'est servi de ces indications, que parce que c'étoit alors la seule manière de faire connoître à quelqu'un qui, ne pouvant pas lire, ne

savoit ni dans quel mois il étoit, ni à quelle date du mois, autrement qu'en observant les renouvellemens des lunes et les quartiers de ces lunes. La facilité de ces indications des lunes et de leurs quartiers, pour être entendu des gens de la campagne et du peuple qui, ou ne sait pas lire, ou n'a pas d'almanach, a fait que l'on a continué jusqu'à ce jour de se servir des mêmes indications pour leur faire connoître le temps où il faut faire tous les travaux de la terre, comme on leur indique dans les contrats et les baux, Pâques, Noël, la St-Martin.

On dira peut-être qu'on a vu de bons jardiniers qui croyoient que des légumes semés dans tel quartier de telle lune, ou le jour de tel Saint, levoient mieux, ne montoient pas, poussoient bien, ne geloient pas l'hiver. L'habileté et la probité n'empêchent pas qu'on ne se trompe, et qu'on ne répète ce qu'on a entendu dire sans l'avoir éprouvé. Ces croyances ou opinions ne prouvent pas que les choses

soient vraies. Dans tous les temps et les pays, il y a eu des gens crédules ou peureux, qui ont cru aux sorciers, aux revenans, aux diseurs de bonne aventure, et à cent sottises pareilles. Mais aujourd'hui, il n'y a plus que les imbécilles qui croient que les morts reviennent, que l'on peut leur dire l'avenir ou les ensorceler, que la lune agit sur les graines ou les récoltes de la terre; et il n'y a que des gens ignorans ou fripons qui puissent dire que les morts, les revenans ou la lune aient quelque pouvoir sur les hommes, les animaux, ni sur les arbres ou herbes.

Ainsi, quand un bon livre de jardinage ou un bon jardinier dit qu'il faut semer une graine dans la lune de mars, greffer un arbre au croissant ou à la monte de la lune de mai, ou autre chose indiquée de cette manière, il ne veut pas dire que la lune, le décours ou le croissant, feront lever la graine, et réussir la greffe mieux que ne feroit la lune

d'avril ou le décours de février ; il veut indiquer ou apprendre que c'est vers le temps de l'année où vient la lune de mars qu'il est d'usage et à propos de semer certaines graines, de faire tels travaux ; mais il n'entend pas dire que cette lune les fasse réussir. Si le livre ou le jardinier ajoutent qu'il faut semer cette graine dans le décours de la lune de mars, c'est pour dire qu'il faut la semer en tel temps de ce mois ; que, dans cette saison, il fait encore trop froid à la nouvelle lune, au croissant ou montant, et à la pleine lune, et que le décours étant le dernier quartier, il y a plus d'apparence qu'il fera bientôt moins froid, et que les semis et plants ne seront pas gelés.

S'il y a encore quelques gens entêtés, qui croient que la lune et ses phases ont quelque puissance, qu'ils ne restent pas du nombre de ces paresseux d'esprit et de corps, qui trouvent plus commode de croire des fables, que de voir par des

essais ce qu'ils doivent penser; que ces gens aillent chez les jardiniers maraîchers des environs de Paris, et ils y verront que ces ouvriers vigilans, actifs et intelligens, qui veulent avoir de bonne heure et long-temps chaque espèce de légume, sèment et repiquent un ou deux mois plus tôt et plus tard que les autres jardiniers, et que ne l'indiquent les livres de jardinage. Ils n'attendent et n'observent ni les lunes, ni les décours et autres quartiers de la lune; et ils ne s'en sont jamais mal trouvés. Il est vrai qu'ils sèment sur couches, sous cloches ou châssis, repiquent de même; ou sous des paillassons qu'ils lèvent quand il fait un temps doux. Par cette diligence et ces attentions, les gens prévoyans et actifs ont du plant magnifique à mettre en pleine terre au mois de mars, quand les gens moins diligens attendent le décours de la lune de mars pour semer.

Ce que je dis pour les semences s'applique également aux autres opérations; les

jardiniers actifs taillent tout l'hiver, tandis que la gelée ou la neige empêchent de travailler à la terre ou aux couches, et tous leurs arbres se trouvent taillés avant le mois de mars, où les couches et les semis leur donnent de l'occupation. Sans ces jardiniers diligens, qui sèment beaucoup plus tôt que les autres, on n'auroit pas de primeurs, ni les mêmes légumes que fort long-temps après leur saison ordinaire.

Puisqu'il est certain que l'on n'a indiqué le temps des différens travaux du jardinage, du labourage, par les lunes et par leurs quartiers, que parce que les changemens de lune et de quartier étoient le seul moyen de faire connoître les différens temps de l'année, et des travaux aux gens de la campagne ; puisque l'expérience des jardiniers instruits nous montre que c'est foiblesse ou paresse de se conformer aux lunes et à leurs quartiers pour faire les différens travaux du jardinage ; que les semis de bonne graine, bien faits dans

des terres convenables, réussissent sans qu'on ait observé ni lune ni quartier; que semer dans telle lune ou tel quartier ne fait pas plus pommer, durer, ou n'empêche pas de monter les légumes; puisqu'il est connu de tout le monde, qu'une lune est tantôt froide, tantôt chaude, tantôt humide, tantôt sèche, et qu'on n'est pas assuré d'avoir un temps plutôt qu'un autre dans les différens quartiers; puisque les maîtres commencent à ne plus croire les jardiniers; enfin, puisqu'il n'y a presque point de jardinier qui ne sache lire, qui n'ait un almanach, et qui ne sache dans quel mois il est, et à quel jour du mois nous avons mis l'annonce des travaux du jardinage sous les noms des mois.

Les gens raisonnables sentiront bien que s'il fait un temps contraire, par exemple s'il y a gelée dans le temps où on lira, *semez telle graine*, il faudra ou semer sur couche, sous châssis, cloches ou paillassons, ou bien il faudra attendre que la gelée soit cessée; s'il y a sécheresse, il

faudra ou arroser auparavant la terre, ou attendre la première pluie.

Inconvéniens de répandre trop de graines dans un espace, ou, comme l'on dit, de semer trop dru.

Une des précautions qu'il est le plus important d'avoir en semant, c'est de ne pas répandre trop de graines; cependant rien n'est plus commun que des semis ou plants trop serrés. Dès que le plant est levé, ou à mesure qu'il croît, il se presse, s'étouffe, s'étiole, et on n'a point de plant, ou bien on en a un mauvais, ou seulement une très-petite quantité de pieds qui, ayant eu un peu plus de force, ou étant sur les côtés, percent au dessus des autres. Les petits périssent plus tôt, et souvent les grands ne profitent pas beaucoup, parce que leurs racines sont gênées, et mêlées avec celles des petits. En ne semant pas trop serré, on a un plant beau et bon, le double de la quantité qu'en a celui qui

sème trop dru; aussi le proverbe dit : *Qui sème dru recueille clair, et qui sème clair recueille dru.*

On peut, il est vrai, éclaircir le plant trop serré; mais cela ne se peut faire sans éventer, soulever, déraciner celui qui reste : ainsi, pour avoir mal fait en semant, on perd de la graine, on perd du temps à éclaircir, on a du plant retardé pour l'accroissement, moins fort, plus ou moins déraciné.

Des jardiniers qui connoissent ces inconvéniens continuent cependant de semer trop dru, sous prétexte que, leur graine pouvant être mauvaise, ils comptent que le plant sera aussi clair qu'il le faut, les mauvaises graines ne germant point. Voilà encore une preuve de la nécessité où sont ceux qui sèment beaucoup, d'élever des porte-graines pour avoir toujours de bonnes graines; mais les personnes qui ne peuvent pas s'assurer ainsi de bonnes graines, peuvent du moins recon-

noître celle qui est bonne à semer, par l'essai des graines.

Combien doit-on enterrer les semis?

Il est d'expérience que des mêmes graines enterrées à diverses profondeurs, les unes ne germent pas, d'autres germent, mais la plantule périt sans pouvoir sortir de terre; d'autres germent, et la plante sort de terre, mais le plant se fortifie lentement et difficilement; d'autres germent difficilement; d'autres enfin germent promptement, et donnent du plant vigoureux: ce sont les moins enterrées. Il est donc certain que la promptitude de la germination des graines, et le progrès du jeune plant qui en provient, dépendent du peu de profondeur à laquelle on a semé.

Ainsi les plus grosses semences, comme fèves de marais, châtaignes, amandes, etc. ne doivent pas être couvertes de plus de deux pouces de terre, (un pouce ou un

pouce et demi suffit) d'abord, parce que la plante étant obligée d'acquérir la force et la longueur nécessaires pour percer une plus grande épaisseur de terre, sa sortie seroit beaucoup retardée; en second lieu, parce que le plant dont le tronc seroit trop enterré demeureroit foible.

Les autres graines s'enterrent à une profondeur proportionnée à leur grosseur. En ne les couvrant point trop, on emploie moins de graine, parce qu'elle lève toute, et le plant est plus vigoureux, sauf à rechausser celui qui en a besoin, comme il a été dit à l'article de chaque plante.

Mais si on les enterre très-peu, elles sont exposées à manquer de l'humidité nécessaire à leur germination. En les couvrant de terreau, ou même de sable fin dans les terrains forts et sujets à être criblés par les vers, on préserve la terre du dessèchement; la plantule naissante est défendue des rayons meurtriers du soleil, elle jouit de l'air, et s'ouvre aisément un passage au travers de ces matières meubles et légères.

En disant que les graines doivent être semées à une profondeur proportionnée à leur grosseur, on a cru inutile d'ajouter, et à la qualité du terrain, parce que personne n'ignore que dans une terre sèche et légère il faut les enterrer davantage que dans une terre humide et compacte.

Si l'on sème sur couches, il faut que les couches soient chargées de terre. Dans le terreau pur, le plant fait des racines trop foibles pour pouvoir se soutenir ensuite en pleine terre.

Pour les graines fort menues, et surtout celles qui sont dures et lentes à germer, comme celles de fraisier, d'héliotrope, etc., il faut dresser, unir et ameublir la terre, (en pots ou autrement, suivant l'étendue du semis) lui donner une mouillure très-abondante, y répandre aussitôt les graines; tamiser par-dessus un peu de poussière ou de terreau fin, qui à peine couvre et cache les graines; jeter sur le tout un paillasson, de la paille, ou mieux de la mousse, une épaisseur de

deux ou trois doigts; au travers de cette couverture, et sans la retirer, donner de petits arrosemens, assez fréquens pour entretenir l'humidité. Lorsque le plant commence à paroître, on retire les couvertures, mais on l'abrite contre le soleil, et on le mouille souvent jusqu'à ce que toute la graine soit levée. Cette pratique est très-bonne pour toutes les graines fines. Il y en a même, telles que celle de saule, de bouleau, d'aune, de peuplier, sur lesquelles il ne faut point tamiser de poussière; elles veulent demeurer nues sur la terre.

Précautions en semant.

Aux règles et conseils donnés à l'article *des semis*, nous croyons devoir ajouter les avis suivans:

En semant, il faut être assuré, si c'est sur couche, qu'elle n'est pas trop chaude, et qu'elle ne le deviendra pas au point de brûler la graine ou le plant; si c'est sur terre de jardin que la terre a été fumée,

labourée, ameublie, terreautée ; si c'est en pleine campagne que la terre a été fumée et labourée, il faut que les graines, sur-tout quand elles sont petites, comme le sont la plupart, ne soient pas assez mouillées pour tenir les unes aux autres, ou aux doigts, parce qu'alors on sème très-inégalement et par tas.

On a conseillé de mêler de la terre sèche et fine avec les graines qui sont très-petites, pour pouvoir les répandre plus également. Ce n'est guères que pour semer à la volée que cet expédient peut être utile ; mais il demande des attentions et du temps, pour que les graines soient bien mêlées avec la terre ; et cela n'est pas nécessaire pour semer sur couche : on sèmera aussi également qu'on voudra, en y portant attention.

Il vaut beaucoup mieux semer à plat que dans des rigoles. Quand on sème en rigoles, comme elles ont presque toujours des talus qui font que la graine tombe au fond, et se trouve l'une sur l'autre, les

racines s'entrelacent, se gênent ; les tiges se touchent, s'élèvent sur le même point : ce qui fait que quand on lève ce plant, on ne peut le séparer sans déchirer les racines, offenser les tiges, et par conséquent on gâte beaucoup de plants, et le reste réussit mal. Pour prévenir ces inconvéniens, il est à propos de se servir, pour faire les rayons sur la couche, de deux doigts, ou d'un bout de latte, qui enlèvent la terre de la largeur d'un ou deux pouces, ce qui fait le fond du rayon égal ou plat. Par ce moyen, les graines qu'on répand ne retombent pas l'une sur l'autre ; et quand on sème un peu clair, comme il est toujours à propos, le plant lève facilement, a ses racines libres, et assez éloignées pour profiter, être nettoyé, et être enlevé sans le blesser, lorsqu'on veut le repiquer. Etant ainsi suffisamment éloigné, on peut le laisser prendre un peu plus de force avant de le repiquer, ce qui contribue à sa réussite.

On a vu qu'il ne faut pas que la graine

soit trop enterrée ; ainsi les rigoles ou sillons que l'on conseille ne doivent pas avoir plus d'un demi-pouce de profondeur. Il ne faut mettre de terre sur les graines que ce qui en est besoin pour que la graine ne sèche point, ne soit pas emportée par le vent, ou jetée au loin par les fortes pluies. Ainsi, après la semence répandue, on prendra du terreau sec, dans les deux mains rapprochées, et on le poudrera aussi également qu'on le pourra sur la semence ; ensuite on promènera le dos de la main sur la couche, en appuyant légèrement la terre, pour qu'elle s'unisse et qu'il n'y reste pas de grands vides, qui laissent pénétrer l'air, le vent ; ce qui empêche la graine de s'humecter, de renfler ; ou, si elle germe, l'air, le vent la dessèchent.

Quand ou sème sur couche, on peut le faire, soit qu'il fasse très-sec ou très-humide, parce que le terreau reste toujours meuble, malgré son humidité ; et quand il fait très-sec, il est facile de

l'humecter par les arrosemens. Mais si l'on veut semer sur terre non terreautée, on ne doit pas le faire quand la terre est très-humide, parce que le passage seul du râteau que l'on promène pour recouvrir la graine de terre, ramasse les graines par tas ou places, et les renferme dans des mottes qu'il forme.

Soins des semis.

Les soins principaux que demandent les semis, sont d'entretenir les couches suffisamment chaudes, par les moyens indiqués;

De conserver la chaleur et de la réfléchir sur les semis, en les couvrant de châssis, cloches et paillassons; de les entretenir suffisamment humides, par les arrosemens faits comme on le conseillera ci-après; de les faire jouir du soleil, quand il n'est pas brûlant; de leur donner assez d'air pour que la chaleur et l'humidité ne les étouffent ou cui-

sent pas, ce qui se fait en ôtant les paillassons, et levant plus ou moins les châssis ou cloches, aux heures du jour où il fait plus doux; de les préserver du froid, et du frais des nuits, en fermant les châssis, baissant les cloches, et les recouvrant de litière ou de paillassons; de les garantir des animaux qui les détruisent, mangent ou culbutent, comme taupes, mulots, courtilières, gros vers; de les nettoyer des herbes qui y croissent, ce qui se doit faire dès qu'elles peuvent être saisies, parce qu'on les enlève alors facilement, sans arracher les graines ou le plant.

Les semis en pleine terre doivent être abrités avec des paillassons, lorsqu'il fait encore froid, non seulement les nuits, mais même le jour, jusqu'en mai, lorsqu'il vient des pluies froides, des neiges, grêles, gresils, et lors des violentes pluies qui battent la terre quand elle est unie, ou la dérangent et enlèvent les graines, ou déracinent le plant levé lorsque la terre

est meuble. Il suffit qu'une pluie froide, un gresil, un vent du nord ou nord-est, même sec, frappent des graines en lait ou des plants tendres, pour les faire périr ou du moins pour les retraire au point qu'ils ne profitent pas de long-temps, et il est rare qu'ils réussissent dans la suite.

Dans ces mêmes temps où les graines sont en lait ou germées, ou forment un plant très-délicat, il y a des jours où le soleil est assez chaud pour les brûler ou sécher, soit au point de les faire périr, soit de manière à arrêter leur végétation, et leur nuire pour la suite. Il faut encore, dans ces cas, que les graines et plants, connus pour être sensibles ou délicats, soient couverts de paillassons, du moins entre dix heures et une heure.

Les semis doivent être arrosés avec précaution, selon leur âge, l'état de la couche et la température de l'air; il faut entretenir l'humidité du terreau, surtout dans le temps où la graine n'est pas germée, et lorsqu'elle est très-petite;

mais il faut aussi éviter de verser assez d'eau pour refroidir la couche, et macérer la graine, ou le jeune plant, surtout s'ils sont couverts de châssis. On ne doit se servir pour ces arrosemens que d'un arrosoir à pomme d'une grosseur médiocre, dont les trous seront très-fins, parce que l'eau qui tombe avec trop de force ou qui forme une mare sur la couche, déplace les graines, déracine le plant ou le couche, brise les tiges et dérange le terreau.

Les semis en pleine campagne ne sont pas susceptibles d'autant de soins et d'attentions que ceux de couches ou de pleine terre dans les jardins; mais il ne faut pas négliger de les nettoyer des pierres les plus grosses, des mauvaises herbes, et de les défendre des taupes et mulots le plus qu'il est possible.

Des animaux malfaisans.

Rien n'est plus commun que de voir des semis et des plants ravagés, ou même

détruits par les petits animaux qui sont attirés dans les couches par la facilité de s'y cacher, d'y vivre, et par la chaleur. Le soin de defendre les couches de ces animaux, est donc un des principaux que le jardinier doit prendre; mais pour y réussir il ne faut pas attendre que ses graines soient semées et ses plants levés, car alors le nombre des ennemis seroit tellement augmenté, qu'il ne seroit pas possible de les détruire ou éloigner avant qu'ils eussent fait de grands dégâts. On doit toute l'année leur tendre des piéges et leur mettre des appâts; les chercher avec soin lorsqu'on remue les litières, qu'on fait les couches, qu'on met des réchauffemens, et sur-tout quand on défait les vieilles couches, et qu'on prépare ou emploie du terreau.

Les animaux les plus malfaisans dans les couches sont les rats, les mulots, les taupes, les courtilières, les vers qui doivent donner plusieurs espèces de scarabées. On emploîra les piéges et les ap-

pâts empoisonnés pour se défaire des rats, mulots, taupes; mais il faut avoir attention de changer de temps en temps ces pièges et ces appâts, pour y revenir après que les animaux qui en auront vu prendre d'autres aux pièges, ou qui auront été incommodés de ces appâts, les auront oubliés. La prudence demande que l'on mette des appâts qui ne soient pas mortels aux animaux domestiques ni aux hommes, supposé que quelques légumes ou fruits en retinssent de petites parties.

Quant aux courtilières et aux vers de scarabées, c'est principalement en préparant et employant le terreau, et en fouillant la terre sous les anciennes couches, qu'on peut les trouver. Les cloches renversées, ou mieux encore de grands bocaux de verre enfoncés dans les couches de manière que leur bord n'excède pas le terreau, et à moitié remplis d'eau, sont un des meilleurs moyens de prendre les courtilières, mulots, souris, qui y tombent en se promenant sur les couches.

Plants repiqués et mis en place.

Le plant qu'on lève sur les couches ou ailleurs, et qu'on repique ou sur couche ou en terre, ainsi que le plant qu'on met en place, demandent pour réussir plus tôt et plus sûrement, d'être traités avec les précautions suivantes.

Il faut, autant que cela peut s'arranger avec les autres travaux et le temps, choisir pour faire les repiqués et mettre le plant en place, un jour où le ciel est couvert, où le vent annonce la pluie, ou bien le lendemain des pluies.

On doit lever avec douceur son plant au moyen d'un déplantoir, et ne jamais l'arracher par poignée, et tirant le tout ensemble. Cette violence meurtrit les feuilles, les tiges, déchire les racines; ce qui ne peut manquer de faire périr beaucoup de plant, de retarder la reprise et l'accroissement.

On repiquera ou plantera ce plant aussitôt qu'il sera tiré de terre, et pour

cela on aura attention de n'en arracher que ce qu'on pourra planter dans l'espace d'une ou deux heures, parce que, plus il reste d'heures déplanté, plus il souffre; et il a d'autant plus de peine à reprendre, que les feuilles ont été plus fanées et les racines plus séchées : il faut aussi, par cette raison, l'arroser et l'abriter le plus tôt qu'on peut, sans attendre qu'on ait planté tout.

La manière de planter, la plus commune, en faisant usage du plantoir pour faire un trou rond terminé en pointe, et appuyant la terre avec le bout du plantoir., est la plus prompte, mais n'est pas la plus sûre pour une prompte reprise. D'abord, le trou du plantoir étant souvent plus profond que la racine n'est longue, et n'étant pas rempli, ce vide laisse l'extrémité des racines suspendue sans toucher à la terre, par conséquent inutile, et elles se sèchent ou pourrissent: souvent aussi, quand on vient à arroser, le plant descend avec la terre plus pro-

fondément qu'il ne doit être. Lorsqu'on repousse la terre contre la racine pour l'enterrer, le chevelu des racines se collant contre le pied, il y en a peu qui se trouve assez étendu ou écarté comme la nature le dispose ; il faut alors que la plante repousse d'autres racines, ce qui retarde l'accroissement de la plante.

Une pratique beaucoup meilleure pour favoriser la reprise des plants, c'est de se servir d'un déplantoir ; de ne lever la terre que de la profondeur de la racine ou à peu près ; de présenter le plant en place avec la main gauche, et à bonne hauteur, c'est-à-dire, de manière que le collet, ou la partie qui sépare la tige de la racine, soit au niveau de la surface de la terre ; enfin, de se servir de la main droite pour étendre, épater les racines, les recouvrir de terre meuble, et appuyer légèrement la terre avec le dos de la main tout autour de la plante, de façon qu'il ne reste point d'endroit où la terre ne soit un peu pressée contre la racine.

Par cette pratique, la racine et le chevelu se trouvant en terre à peu près avec la même direction, la même pròfondeur, et dans différentes couches de terre comme auparavant, recommencent aussitôt leurs fonctions, la végétation n'est point retardée, le moindre arrosement suffit ; et, comme le plant n'a pas langui à la reprise, il parvient plus tôt et plus beau à l'état ou à l'âge auquel on en fait usage.

Quand on fait un repiqué ou un plant qui doit durer plusieurs heures, sur-tout dans un temps sec, chaud ou au soleil, il ne faut pas attendre pour l'arroser qu'on ait fini l'ouvrage ; on doit l'arroser à mesure, ou du moins dès qu'il y a de quoi employer un voyage d'eau ; en arrosant le plant dont la feuille n'a pas de soutien et touche à terre, il faut éviter que l'eau ne tombe dessus avec force, et ne le colle à la terre.

Ces diverses attentions, qui paroissent minutieuses, allongent un peu le travail;

mais toute pratique qui assure la réussite de l'ouvrage, est préférable à celle qui, étant moins longue, occasionne des pertes. Ne vaut-il pas mieux mettre deux heures à planter cent pieds d'un légume, qui seront repris le lendemain, que d'en planter en une heure deux cents, qui seront sept à huit jours à reprendre, et dont cet état de langueur retardera certainement l'accroissement, et empêchera la bonne qualité comme la beauté ?

Lorsque la quantité du repiqué et du plant ne sont pas très-considérables, on doit les abriter deux à trois jours, quand il y a un soleil ardent ou une grande sécheresse. Cela est fort facile dans bien des cas, non seulement pour ce qu'on a planté sur couche en employant des paillassons, mais même pour le plant en pleine terre dans les jardins, par le moyen de paillassons ou de petits pots à basilic, ou autres pots qu'on renverse sur le plant durant la grande ardeur du soleil seulement : il est rare qu'on prenne cette

peine ; mais, si on veut en faire l'essai sur une moitié de planche, on verra, par la différence d'accroissement du plant couvert et du plant qui n'aura pas été couvert, que cette peine est très-profitable.

De l'arrosement.

La plupart des plantes potagères ne croissent promptement et ne sont belles que quand le terreau et la terre où elles se trouvent sont entretenus dans un degré d'humidité convenable, et sans une interruption trop longue. Mais ce degré convenable ne peut s'apprendre que par la pratique, parce qu'il est différent suivant les saisons, l'exposition, le terrain, la nature et l'âge de chaque plante. Il n'est pas possible d'indiquer ici tant de variétés ; on peut dire seulement, en général, que la terre ou le terreau des semis doivent être tenus très-humides jusqu'à ce qu'ils soient levés ; qu'alors il faut moins d'humidité : si elle est

considérable, l'accroissement pourra être prompt, mais le moindre froid, un rayon de soleil un peu chaud, une sécheresse momentanée feront fondre la plante. Supposé que le semis ait été préservé de ces accidens jusqu'au temps où on le lèvera, pour repiquer ou planter, les racines, les tiges, les feuilles de ces plantes, trop nourries d'eau, se casseront, se meurtriront, et le plant sera en mauvais état; ce qui ne périra pas aussitôt aura de la peine à reprendre en pleine terre, au lieu qu'un semis qui aura été moins arrosé depuis qu'il est levé, aura des racines, des feuilles et des tiges plus fermes, moins délicates, souffrira sans périr un peu de froid, de soleil, de sécheresse, et le plant qu'on repiquera reprendra plus aisément, sera plus vivace.

Pour arroser les semis, principalement les semis sur couches, ainsi que les plants qui étant nouvellement germés, et commençant à sortir de terre, ne sont pa

encore enracinés, il faut employer un arrosoir à pomme dont les trous soient très-fins, parce qu'une pluie trop forte éparpille le terreau, découvre des graines, et enterre trop les autres ; elle couche et mêle le jeune plant, le couvre de terreau, ce qui est également préjudiciable. Quand ce sont des graines précieuses qui ne sont pas encore levées, on peut encore prévenir le dégât des arrosemens, en étendant auparavant un peu de paille longue, ou de mousse, qu'on enlève après l'arrosement.

Les plantes repiquées ou plantées en pleine terre, doivent être arrosées assez souvent pour que la terre qui environne le pied soit médiocrement humide, jusqu'à la reprise. Il vaut mieux en donner peu à la fois et plus souvent, afin que le chevelu délicat qui se forme pour la reprise, pénètre facilement la terre ; mais, en faisant ces arrosemens sur des plants foibles et délicats, il ne faudroit pas employer les arrosoirs, soit à bec

large, soit à pomme, qui, débitant beaucoup d'eau avec force, appliquent la plante sur la terre et l'y collent, ou même la recouvrent de terre qui empêche qu'elle ne se relève, ou la pourrit. Il faut, pour tous les plants délicats et peu éloignés, des arrosoirs à pomme, dont les trous soient très-fins et un peu éloignés. Quant aux plants éloignés, comme choux-fleurs, cardons, etc. on se servira de l'arrosoir à bec, qu'on lèvera doucement, afin que le jet d'eau n'enlève pas la terre du tour des racines, et ne fasse pas au pied un trou par lequel la racine se dessèche. Il y a un très-bon expédient pour prévenir ces inconvéniens; c'est de mettre à chaque pied une poignée de débris de couche, qui, outre l'avantage d'empêcher que l'eau des forts arrosemens n'enlève la terre, préserve la terre de se sécher aussi vite et de se fendre, ainsi que les racines d'être frappées par le soleil.

Il est aisé de juger quand les plantes

ont besoin d'être arrosées, parce que leurs feuilles sont moins vertes, moins fermes, moins soutenues, et l'extrémité des tiges moins droite; on peut prévoir même qu'elles auront bientôt besoin d'eau, si, en grattant la première surface de la terre ou en la sondant plus profondément, on trouve la couche de terre où sont les racines près de devenir sèche; mais il est plus avantageux pour les légumes de n'être arrosés que peu de temps avant d'en avoir besoin, parce qu'ils auront alors plus de qualité. Cependant, comme les suites de l'oubli seroient préjudiciables, et que, soit pour la vente, soit pour le coup d'œil, on préfère les beaux légumes aux bons, il est à propos d'arroser plus souvent, de manière que la terre soit presque toujours humide, de couleur brune, se cassant aisément en petites parties. Il ne faut pas mouiller la terre au point qu'après une heure d'arrosement elle rende l'eau si on la serre dans la main, ou qu'elle se

mette en boue ni en mottes grasses comme la glaise; cela s'appelle *noyer la plante :* le chevelu, et souvent la racine s'amollissent et pourrissent.

Il y a des légumes qui ont besoin d'arrosemens quand ils sont à un certain âge, plus que dans tout autre, pour donner leur produït, comme les choux-fleurs, les laitues, les choux pour pommer, mais qui, parvenus à un certain accroissement, ne doivent plus être arrosés, parce qu'ils monteroient; mais c'est dans la culture de chaque plante qu'il faut s'instruire de ce qui lui est particulier.

Il n'est pas égal de faire les arrosemens dans un temps du jour ou dans un autre; on doit choisir un temps où la plante retire plus d'avantage de l'eau, et pour cela il faut qu'elle ne lui soit pas enlevée par le soleil aussitôt qu'elle est versée, et que le froid ne survienne pas tandis qu'elle est encore mouillée, parce qu'alors l'arrosement retarde son accrois-

sement, et peut même la faire geler; c'est à quoi beaucoup de jardiniers ne font point assez d'attention.

Depuis le mois d'octobre jusqu'au mois de mai, où les nuits sont froides et sujettes à la gelée, il ne faut arroser qu'entre dix heures du matin et deux heures du soir, encore faut-il donner peu d'eau à la fois, afin que les plantes et le dessus de la terre soient essuyés avant la nuit où il peut geler.

Depuis le mois de mai jusqu'en septembre, mais sur-tout en juin, juillet et août, on arrose le soir, et abondamment, afin que l'eau pénètre jusqu'aux racines, qu'elle ne soit pas enlevée par le soleil aussitôt que versée, ni la terre séchée trop vite et fendue, ce qui durcit la terre, évente les racines, et les casse.

Des arbres à fruit, des pépinières et de leur semis.

Pour planter et conserver les arbres à fruit, il faut étudier la nature des arbres,

leur végétation et les soins qu'ils exigent, et c'est ce dont peu de personnes s'inquiètent. On croit avoir tout fait quand on a planté ; cela ne suffit pas. Les arbres à fruit exigent des soins continuels pour les conserver et les avoir beaux ; aussi, la négligence qu'on y apporte par-tout cause-t-elle la perte de la plus grande partie, et le peu de progrès de l'autre.

Quand on plante un arbre, il faut, autant qu'il est possible, n'en point rogner les racines, mais en retrancher seulement celles qui sont éclatées, froissées ou cassées, car jamais une racine ne repousse ; il en sort de petits chevelus, comme à celles que recouvrent le tuf ou un corps qu'elles ne peuvent percer. Il faut aussi ne pas trop l'enfoncer en terre, et lorsqu'il est greffé au bas de la tige, comme il n'arrive que trop souvent aux poiriers et aux pommiers, faire en sorte que la greffe soit plus au dessus qu'en dessous du niveau de la terre, afin que le soleil puisse élaborer la sève.

Pour cette raison, quand on a un grand terrain, il convient d'avoir une pépinière à soi; on élève les arbres avec soin, et on les lève pour les planter sur-le-champ, sans laisser aux racines le temps de sécher, ce qui arrive à ceux qu'on est obligé de faire venir de loin. On est en outre sûr de la bonté de ses arbres, de leur greffe, ce qui est toujours incertain lorsqu'il faut les avoir d'une main étrangère.

La pépinière est inventée pour remplacer les arbres du verger, lorsque le plant enraciné manque. On notera surtout que tous les arbres généralement font semence, car chaque végétal contient quelque grain tendant à la conservation de sa race. Quelques arbres, *doublement féconds*, s'édifient et par semence et par enracinement de branches; il y en a de si facile élèvement que, sans refuser aucun moyen, tous peuvent être assurément employés, et la racine, et la branche, et la semence.

Par semence, on élève les arbres que

par autre voie on ne pourroit faire commodément, et par branches, ceux dont la facilité de l'enracinement évite d'employer d'autre moyen, quoiqu'ils viennent par semence. Ce sont les poiriers, pommiers, cormiers, abricotiers, albergers, toutes sortes de pêchers, cerisiers, pruniers, jujubiers, mêliers, cornouillers, amandiers, noyers, pins, châtaigniers, coudriers, figuiers. Les premiers se subdivisent en arbres à pepin, à noyau et à fruit, les plaçant ensemble en la pépinière, par planches séparées, pour éviter confusion : les derniers en bâtardière, pour, chacun en sa place, s'élever et accroître jusqu'à convenable grosseur, à pouvoir être transplantés au verger; et quoique avec raison on appelle *noyallière* et *fruitière* la terre de l'assemblage de telles semences, aussi bien que pépinière, néanmoins pour l'ordre on lui laisse le nom accoutumé, car on y loge plus de pepins que de noyaux et de fruits. On dit aussi *semer*, *mettre* en terre tous pepins,

noyau et fruits desquels on désire avoir des arbres. On appelle *plante* tout ce qui est plant enraciné.

Dans l'enceinte des jardins on ordonne la pépinière en lieu couvert de la bise, et terre tempérée, facile à cultiver, et exempte de l'importunité de la volaille à cause des grands dégâts qu'elle y fait, sur-tout au commencement, lorsque de nouveau l'on a mis les semences en terre, et que les arbrisseaux qui en proviennent commencent à pousser.

Les pepins pris en leur parfaite maturité, seront choisis pesans et de belle couleur; toujours on préférera les pepins des bons fruits à ceux des mauvais, et des meilleurs aux bons: pour l'avantage qu'on en tire, on épargne quelquefois la greffe, quand par heureuse rencontre les arbres en provenant rapportent des fruits du tout francs; ce qu'on n'oseroit espérer de pepins sortis de fruits de mauvaise nature. Dans les pays où pour boisson on se sert des fruits, le recouvrement de leurs

pepins est facile, car il ne faut qu'en prendre le marc à l'issue du pressoir, le sécher, froisser entre les mains, et en soufflant retirer les pepins de leur poussière; mais lorsqu'on n'a pas cette commodité on se pourvoit de pepins le mieux possible.

Le temps de mettre les pepins en terre, est le même des semences de froment; ils profitent bien, étant semés en beaux jours, ni froids, ni pluvieux, ni venteux, ou en décours de la lune. Le lieu de la pépinière sera départi en planches et carreaux aussi longs que l'on voudra, mais seulement larges de quatre à cinq pieds, afin que des côtés on puisse atteindre avec la main jusqu'au milieu de la planche pour sarcler, nettoyer, cultiver les nouvelles plantes et arbrisseaux provenant de semence, sans les fouler, comme l'on seroit forcé de faire, en marchant dessus, par le trop de largeur de la planche. Les pepins seront semés assez clair et uniment, puis on les couvrira de deux doigts

de terre qu'on criblera par-dessus, afin que sans presse les arbrisseaux poussent à volonté. Les espèces seront séparées par carreaux, à ce que distinctement l'on voie les poiriers, pommiers, cormiers, etc., pour les cultiver selon leur naturel. Si ces semences sont faites en septembre ou octobre, elles sortiront de terre dans l'hiver : alors pour les préserver du froid, il sera besoin de leur faire par-dessus quelque légère couverture, avec des peaux, perches ou pailles : par ce moyen, à l'arrivée du printemps, les jeunes arbrisseaux auront un grand avantage par-dessus les autres, qui, semés à l'issue de l'hiver, ne feront que naître, et dès lors plus tardifs, ils ne pourront les atteindre de tout l'été. Il vaudra donc mieux avancer que reculer cette opération, si la saison la favorise.

Lorsque les jetons seront levés, on les sarclera avec grand soin pour les faire croître, et on ne souffrira aucune herbe. Il faudra aussi souvent la bécher, ce qui leur servira en outre à desserrer la terre

pour l'allongement des racines ; mais il faut que ce soit peu profondément, de peur de les offenser.

Il ne faut couper aux arbrisseaux aucun rejeton pendant qu'ils sont dans la pépinière, mais les laisser croître à leur gré, attendant de les nettoyer en temps convenable, leurs troncs étant affermis. Ce traitement les avancera assez pour que dans la même année de l'ensemencement ils se rendent propres à être remisés dans la bâtardière, pour s'achever de faire, pourvu qu'on les arrose pendant les grandes chaleurs, qui les feroient périr sans ce secours.

Les noyaux et fruits, pour en avoir des arbres, seront semés en même temps que les pepins, mais diversement ; car il convient de les mettre en terre par rayons, à quatre doigts de profondeur, et autant de distance l'un de l'autre. Les rayons seront faits en ligne droite avec la serfouette, et au fond on y posera les noyaux et fruits, la pointe contre terre,

et jamais autrement, pour la commodité des germes, lesquels sortant par cet endroit, poussent facilement; mais comme il pourroit se trouver des difficultés, il suffira de coucher à plat les noyaux et les fruits, car ils pourront aisément produire leurs jetons. Les amandes, noix, noisettes ou avelines et châtaigniers, sont les fruits qu'il convient d'employer tout entiers, sans nullement les offenser ni rompre, demeurant au rang des noyaux, ossemens des autres fruits, comme des abricotiers et pêchers, de la chair desquels on les dépouillera, pour les semer nus. Tous ces fruits et noyaux, avant de les mettre en terre, seront ramollis dans l'eau pendant trois ou quatre jours, afin de faciliter leur naissance, et moins demeurer en terre, à la merci de la vermine qui, à la longue, les y ronge. Semés dans le mois d'octobre ou de décembre, ils germeront à l'issue de l'hiver, ne poussant leurs tendrons de long-temps à cause de la dureté des

coques qui les contiennent, lesquelles à la longue attendries, s'entre-bâillent et les laissent sortir. Cette lenteur revient au profit de la pousse ; quand les froids sont passés, les nouveaux jetons, sans crainte d'être offensés du mauvais temps, repoussent vigoureusement au printemps. Dans l'été suivant, ils sont suffisamment fortifiés pour être entés ou transplantés dans la bâtardière, dans l'automne ou le printemps suivant, si toutefois on désire faire l'un ou l'autre, ou tous les deux. Semer les noyaux aussitôt après avoir mangé les fruits, c'est risquer de perdre son espérance, d'autant qu'ils naissent difficilement en cette saison; tenant encore beaucoup de la chaleur précédente, à peine les arbrisseaux nés avant les froids sortent de l'hiver, à cause de la délicatesse de ces tendres plantes ; il est rare qu'il en réussisse la dixième partie. Si on désire semer des noyaux et fruits au lieu destiné, pour y fructifier, sans se donner la peine de les transplanter,

on peut réussir; mais il faut en semer quatre ou cinq ensemble en chaque lieu, où l'on désire un seul arbre; ces arbrisseaux-ci, sortis de la terre, à la manière de ceux à pepins, seront serfoués, sarclés, arrosés, et sur-tout émondés en temps convenable.

En général, ni les pepins, ni les noyaux ne rapportent immédiatement des arbres francs, pour produire un fruit semblable à leur origine. Les seuls pepins de mûriers et de cormiers, à la longue, fructifient sans changemens : de même, les noyaux de menus abricots, des alberges et des pêches, si on les met en *aussi bonne* terre pour le moins que celles dont on les aura tirés, et qu'ils soient bien cultivés. Des noyaux de gros abricots, des prunes, des cerises ni des olives, ne donnent, par le semer, que du fruit sauvage, de quelque manière qu'on les gouverne. Les noyers, amandiers et pins, par les fruits seulement semés, viennent grands et arbres

francs, pourvu qu'ils soient en terroir convenable, et cultivés à propos. Par la semence des châtaignes on aura de bons fruits; mais, sans comparaison, ils seront meilleurs par la greffe, qu'en les laissant dans leur naturel. C'est la voie la plus usitée, mais non la meilleure pour tirer des arbres de noyaux et de fruits.

A l'entrée de l'hiver, on mêle des noyaux et des fruits, dont on vient de parler, parmi de la terre déliée, qu'on met ensemble par litées, dans de larges paniers qu'on dépose pendant tout l'hiver dans des caves, les humectant de temps en temps avec un peu d'eau tiède, qu'on jette par-dessus. Au commencement du printemps, on trouve les noyaux et fruits avoir germé dans la terre, quatre doigts ou un demi-pied de long. En les retirant on les loge dans la pépinière, où on les arrange comme quand on plante des poireaux, par rayons ouverts, mettant le noyau ou fruit au fond du rayon, et faisant res-

sortir à l'air un peu de son germe pour achever d'accroître, comme ils feront avec une bonne culture et des arrosemens éprouvés. Ainsi, sans avoir senti aucune contrariété des temps, dans peu d'années ils feront de beaux arbres.

Les arbrisseaux séjourneront dans la pépinière quinze ou seize mois, et non davantage; au bout de ce temps, levés avec précaution, ils seront transplantés dans la bâtardière, pour achever de s'y fortifier. Ce changement leur est salutaire, ces jeunes plantes ne pouvant se parfaire convenablement dans la pépinière; chaque replantement aidant beaucoup à l'affranchissement des plantes sauvages, vaut un demi-enter. Les arbres à noyau pourront, si l'on veut, être exempts de replantement, les laissant à la pépinière jusqu'à la transplantation au verger.

De la greffe.

Aussitôt qu'un arbre est assez fort, il faut le greffer : le fruit en sera tou-

jours meilleur ; les amandiers se greffent ordinairement au bout de l'année, les autres selon leur force, à deux ou trois ans. Tous les arbres fruitiers sont susceptibles d'être greffés.

Quelques espèces se lient plus particulièrement avec la greffe, et le grand art est de l'arrêter au sujet.

On greffe les pommiers sur pommiers sauvageons pour tiges, sur des pommiers paradis et des doucins pour nains. Le paradis est un arbre d'autant plus agréable qu'il occupe moins de place, et qu'il se met à fruit presque aussitôt. Mais de son pied il sort beaucoup de sauvageons qui feroient avorter la greffe, si on n'avoit pas soin de les retrancher,

Les pruniers et les abricotiers se greffent sur pruniers : on y greffe aussi des pêchers, mais rarement la tige acquiert autant de force que la greffe ; en sorte qu'elle reste toujours plus menue ; ce qui est désagréable à la vue.

Le pêcher est mieux greffé sur amandier.

Les abricotiers viennent naturellement du noyau; mais il vaut mieux les greffer sur amandiers ou sur pruniers.

Il faut, en général, greffer sur pruniers les pêchers et les abricotiers qu'on destine à planter dans des terres humides et fortes, parce que la racine trace; et sur amandiers, ceux qui sont pour les terres sèches et légères, parce que sa racine pique et va chercher l'humidité.

Les cerises se greffent sur le merisier ou sur des sauvageons; mais ces derniers ne sont pas si vigoureux.

Le poirier se greffe sur cognassier, ou sauvageon, ou franc. Pour employer les premiers il faut les choisir sains, l'écorce lisse et noirâtre. Ils réussissent bien en espalier ou en buisson, mais rarement en arbres de tige et sur-tout dans les terres légères ou sèches. Leur feuille est toujours jaune et désagréable à la vue; ils finissent même par y périr. Il est toujours plus sûr de planter sur francs élevés de pepins.

On greffe l'azérolier sur l'épine blanche, quelquefois sur des sauvageons de poiriers.

L'amandier vient de lui-même : on les greffe les uns avec les autres ou sur pruniers ; le cognassier fait son fruit de lui-même aussi.

L'épine-vinette, le néflier, se greffent sur épines blanches et sur cognassiers.

L'expérience a prouvé que les arbres greffés par le pied ne s'élèvent jamais aussi haut que ceux qui le sont au sommet de leur tronc.

Des manières de greffer.

Indiquer tel ou tel mois pour greffer des différentes façons qui vont être détaillées, ce seroit induire en erreur, parce qu'il faut observer le climat et la saison plus ou moins favorables ; il existe des époques naturelles qui ne trompent jamais. Lorsque l'écorce rendue inhérente au bois par l'engourdissement de la sève

pendant l'hiver commence à s'en détacher, alors c'est là preuve que la sève commence à monter, et lorsqu'elle se détache facilement, l'arbre est en pleine sève. Tant que cette première sève existe, on peut greffer.

Selon le climat et sur-tout selon la saison, à une certaine époque très-variable, les mouvemens de cette première sève se ralentissent, enfin ils sont nuls pendant quelques jours : ce point de démarcation entre la sève du printemps et celle vulgairement appelée du mois d'*août*, ou seconde sève, se connoît par l'adhésion de l'écorce au bois, beaucoup moins forte cependant qu'en hiver. Ce signe n'est pas toujours bien caractéristique ; car si l'été est pluvieux, une sève succède à l'autre presque sans interruption ; mais en voici un qui paroît décisif pour les fruits à pepins.

La meilleure saison de greffer en écusson est au déclin de la canicule, lorsque la sève s'arrête, ce qu'on remarque lors-

que au haut des branches des pommiers et des poiriers, au lieu de deux feuilles en fourche qui s'y trouvent, et qui prouvent qu'elles s'allongent encore, il s'est formé un bouton qui annonce que la sève est arrêtée. Le pêcher ne marque pas de même; mais sa sève aussi s'arrête en septembre.

Le jour et l'heure pour greffer ne sont point indifférens. Lorsqu'au printemps l'écorce est susceptible de se détacher du bois, il survient des pluies abondantes ou fréquentes, il est prudent d'attendre même quelques jours après que le beau temps est rétabli, la sève alors trop aqueuse monte avec une si grande impétuosité, que, dépourvue de ce *gluten* ou visqueux qui assujettit l'écusson contre le bois, et les écorces les unes contre les autres, l'aquosité noie la greffe: s'il pleut pendant l'opération ou aussitôt après, par la même raison la reprise est très-difficile.

Il vaut mieux greffer le matin que le

soir, et jamais dans le milieu du jour, sur-tout pendant les sécheresses; si on étoit forcé de le faire, dans ce dernier cas il faudroit absolument arroser le pied des arbres à greffer.

On greffe par approche, en fente, en poupée, en couronne, en flûte, à emporte-pièce, en écusson, à la pousse, à œil dormant. L'avantage de la greffe est la perfection des espèces, et le rétablissement de l'équilibre dans les branches.

Rarement on greffe par approche, parce qu'on n'a pas toujours deux sujets rapprochés. Cette greffe est la réunion ou incorporation de deux branches ou de deux troncs qui se joignent avec force.

La greffe en fente consiste à insérer une branche garnie de deux ou trois boutons dans une fente quelconque pratiquée sur une branche forte ou sur le tronc d'un arbre. La réussite dépend de la manière de le placer.

La greffe en poupée se fait sur un tronc d'arbre qu'on coupe avec la scie et qu'on unit avec la serpette; on fait ensuite une ouverture avec un couteau ou ciseau dans laquelle on fait entrer une branche destinée à cet effet et dont on fait l'introduction par un coin de bois qui tient la partie ouverte. Quand la greffe est bien rangée, on relève ensuite le bois et on enveloppe le tout avec de l'onguent de Saint-Fiacre, préférable à tout autre, parce qu'il ne se gerce pas, qu'il résiste à toutes les variations de l'atmosphère, et qu'il intercepte le courant de l'air qui nuiroit à la plaie : on y emploie aussi ou de l'argile, ou de la mousse, et on assujettit le tout avec des liens d'osier ou de jonc.

La greffe en couronne ne s'emploie que sur les gros arbres qui ont un beau tronc et qu'on veut conserver; on y met plusieurs greffes selon la circonférence.

La greffe à emporte-pièce a un succès assuré, parce que l'écorce du sujet n'é-

tant point décollée, la greffe forme bientôt union avec elle.

Pour la greffe en flûte ou en anneau on choisit une branche de l'année précédente que l'on coupe plus ou moins loin de la tige, selon la force et la grosseur; on en coupe l'écorce en lanières qu'on descend également; on met ensuite l'anneau qui est détaché d'une branche dont on a voulu tirer la greffe et qu'on a choisie garnie d'un ou de plusieurs boutons, et, autant qu'il est possible, d'un diamètre égal. Le cylindre qui s'applique sur le bois doit être en proportion avec lui; on fait joindre exactement ces écorces dans le pourtour; on coupe ensuite les lanières, et on recouvre cette union qui doit être exactement faite, et le sommet avec l'onguent de Saint-Fiacre.

La manière la plus sûre est de recouvrir le cylindre, excepté sur les yeux, avec les lanières assujetties avec des ligatures qu'on détache au besoin.

Comme il est rare de trouver un cy-

lindre en proportion parfaite avec le bout découpé en lanières, s'il est trop étroit on le coupe du côté opposé aux yeux, on l'applique sur le bois, et on remplit le vide avec une partie de la lanière qu'on relève. S'il est trop large on en retranche également, puis on relève les lanières comme il a été dit.

La meilleure manière pour les jeunes arbres et les fruits à noyau, et celle qu'on emploie le plus ordinairement, est la greffe en écusson *à la pousse* ou *à œil dormant*. La première se fait dès que l'arbre commence à être en sève, et on choisit alors un œil qui n'est pas encore poussé. La seconde se pratique lorsque l'arbre est en pleine sève et que déjà la feuille qui protège le bouton est développée; alors on coupe la feuille dont on laisse le pédicule, et ce bouton ne doit s'ouvrir et pousser qu'au retour du printemps suivant, d'où lui est venu le nom *dormant*.

Il n'y a pas d'inconvénient, dans l'une

et dans l'autre de ces greffes, d'en placer deux sur le même sujet à distance conservée par la nature d'un œil à l'autre.

De quelque manière que l'on greffe, il faut toujours avoir la plus grande attention à ce que la greffe soit exactement placée sur le sujet, autrement elle ne réussiroit pas.

Il faut ensuite veiller aux greffes selon leurs différentes espèces; ne pas émonder trop tôt les arbres-tiges afin qu'ils profitent, ni couper trop tôt le sauvageon de l'arbre greffé pour rester nain.

On a aussi recours à la greffe pour multiplier plusieurs arbrisseaux curieux, et même quelques arbres, tels que les belles espèces d'érable, d'orme, de mûrier, etc.; mais à ce dernier égard, c'est au détriment de la figure, de la force, et de la durée des arbres; ils ne peuvent jamais récupérer la beauté qu'ils auroient eue, et l'élévation qu'ils auroient dans leur état naturel.

Outre les diverses espèces de greffes

usitées dont nous venons de parler, il en est une autre dont on fait usage sur les châtaigniers, aù moyen de laquelle on se procure tout de suite un arbre à fruit, avec une tête belle, bien formée et bien garnie. Lorsque les arbres sont en pleine sève, on coupe horizontalement la tête du sujet que l'on veut greffer; ensuite on fait à l'écorce trois ou quatre incisions, suivant la grosseur de l'écorce; on l'écarte du bois, afin qu'elle ne souffre point dans le reste de l'opération; on entaille alors le bois jusqu'au milieu de la moelle, de la hauteur de trois ou quatre pouces; on prend ensuite une branche que l'on a coupée sur un autre arbre, et qu'on a choisie exactement de la grosseur de l'arbre qu'on veut greffer; on y fait la même opération que nous venons d'indiquer pour le sujet; alors ces deux portions de bois étant coupées également en flûte, s'appliquent exactement l'une sur l'autre, et l'on a soin d'observer que le canal du jeune bois soit perpendiculaire

à celui de la tige ; puis on fait un trou qui traverve de part en part les deux morceaux de bois, dans lequel on met une cheville : la greffe se trouve donc ainsi assujettie fermement dans sa position naturelle ; la sève bouche tous les petits interstices ; on relève après cela sur la greffe l'écorce de la tige, et on l'arrange de manière qu'elle l'enveloppe exactement : on entortille ensuite la greffe à la manière ordinaire, pour empêcher l'eau des pluies de s'introduire entre la greffe et le sujet ; on jouit alors presque tout de suite d'un arbre portant une belle tête, et qui rapporte abondamment. Cette opération exige beaucoup d'adresse ; car elle a réussi difficilement entre les mains d'habiles gens qui l'ont essayée, sans doute par la difficulté d'adapter bien juste la tête coupée avec le tronc, et par le dérangement que le moindre vent occasionne dans la circulation de la sève.

Greffe par approche, pour les orangers et citronniers.

On pique à côté du sauvageon une branche de l'espèce que l'on désire se procurer, et de la même grosseur que le sauvageon ; on la plante assez près pour pouvoir faire toucher les deux écorces, après y avoir fait une incision ; on les assujettit ainsi l'un contre l'autre. L'humidité de la terre nourrit toujours la branche jusqu'à ce qu'elle se soit incorporée au sauvageon. Au bout de quarante jours, on ôte la ligature ; on coupe la tête du sauvageon, toute la sève se porte dans la nouvelle branche greffée, qu'on laisse jusqu'à l'année suivante participer de l'humidité qu'elle retire de la terre ; au bout de ce temps on la coupe au dessous de la réunion des deux sujets ; quelquefois même la partie qui reste dans la terre a pris racine, et donne naissance à un nouvel arbre. Cette greffe a l'avantage de pouvoir se pratiquer en tout

temps, de donner promptement de beaux arbres : car on peut mettre pour greffe de très-grosses branches. On gagne une année, que l'on perdroit en greffant à l'ordinaire. Cette greffe est, à ce qu'il paroît, la première présentée par la nature, et qui a donné naissance aux espèces différentes de greffes qu'on a imaginées.

Méthode pour conserver les greffes, et faciliter la réunion certaine de la plaie.

Les greffes ne réussissent qu'autant que les vaisseaux de la greffe et du sujet peuvent s'aboucher et se réunir, afin que les liqueurs de la sève puissent s'élever de l'un à l'autre. L'humidité qui peut s'introduire entre l'un et l'autre, et la sécheresse empêchent souvent la réunion des vaisseaux ; pour les garantir de l'un et de l'autre, on entortille ordinairement chaque greffe avec de la

terre grasse ou de la bouse de vache ; mais dans bien des circonstances ce sont de foibles défenses pour la jeune greffe. Il est bien plus certain d'avoir de la poix-résine, de la térébenthine et de la cire que l'on fait fondre ensemble ; on enduit toutes les petites fentes avec ce mélange ; on en met aussi au bout de la greffe ; et le tout étant ainsi enduit, ni l'humidité, ni l'ardeur du soleil ne peuvent faire le moindre tort à cette greffe, et elle réussit bien, si on emploie toutes les précautions décrites.

Le moyen de défendre les jeunes greffes de l'attaque des insectes, connus par les jardiniers sous le nom de *lisette* ou *coupe-bourgeons*, ainsi que des premières gelées du printemps, c'est de les envelopper dans de petits sacs de papier qu'on lie avec du fil.

Moyen de se procurer des arbres chargés de diverses espèces de fruits.

Il ne s'agit que de greffer sur un même

arbre ; sur un poirier, par exemple, des poires de diverses espèces ; comme la sève des diverses espèces de poiriers se met en mouvement à peu près dans le même temps, et qu'il se trouve beaucoup d'analogie entre les diverses espèces de poiriers, plusieurs de ces greffes réussissent très-bien.

Des arbres propres à remplacer, ou de la bâtardière.

Lorsqu'on n'a pas de pépinière on peut en former une d'arbres greffés, qu'on place dans un endroit de son terrain où ils ne peuvent nuire. Les tiges se mettent au cordeau, à six pieds, et les nains à quatre : ils peuvent rester ainsi très-longtemps ; ils servent à remplacer sur-le-champ et sûrement, au besoin ; on doit séparer les fruits à noyaux d'avec les fruits à pepins ; on dispose de toutes figures et de toutes grandeurs ceux qui manquent dans les jardins ; c'est un fonds d'autant meilleur, qu'un arbre planté plusieurs

fois est beaucoup plus franc qu'un arbre planté au sortir de la pépinière. Il faut les tailler tout court, s'ils étoient à demeure.

Cet endroit se nomme *bâtardière* ; il doit être tenu très-propre, bien labouré, sarclé, etc. On en tire des arbres formés, qui ne laissent pas de vide dans les endroits où ils suppléent ceux qu'on a arrachés.

On peut encore en élever en mannequin. On les gouverne et on les taille, selon l'endroit où on les destine, soit pour espalier, berceau ou même haute-tige ; on les enlève soigneusement avec le mannequin pour les mettre en place ; par cette méthode on gagne une année ; on peut aussi y élever des tiges ; il suffit de faire faire des mannequins assez grands, selon les espèces qu'on élevera.

De la terre propre aux espèces différentes d'arbres fruitiers.

Avant de planter, il convient de con-

noître sa terre, et de savoir quelle nature d'arbre peut lui convenir.

Pour le poirier, dont les racines pivotent et cherchent toujours le fond de la terre, il faut une terre douce et profonde; autrement, dès que la racine a atteint le tuf ou la glaise, l'arbre devient jaunâtre, souffre par le faîte, et diminue au lieu d'augmenter, s'il est greffé sur coignassier, à qui il faut une terre douce et humide. Il y a à observer qu'un poirier sur franc ne poussera que du bois dans une terre humide où le coignassier réussiroit parfaitement.

Le pommier dont la racine trace, n'a pas besoin d'une terre qui aît un si grand fonds, mais il faut qu'elle soit forte et fraîche, afin qu'elle trouve à se nourrir et qu'elle puisse s'étendre.

Le prunier, le pêcher et l'amandier, se plaisent dans les terres légères; les grasses leurs conviennent aussi.

Les cerisiers, et les autres fruits rouges dont les racines délicates courent à fleur

de terre, réussissent très-bien dans la terre douce et sablonneuse.

De la disposition raisonnée des arbres dans un jardin.

Les hautes tiges se mettent dans les vergers et les grands jardins, et ne demandent qu'un peu de soin dans les premières années, pour former leurs têtes; il suffit ensuite de temps en temps, au moment de la taille, de les évider dans le milieu, afin que l'air circule et que le fruit mûrisse. On met peu de hautes tiges en espalier, parce qu'on a rarement des murs assez hauts pour qu'ils puissent s'étendre. Les fruits qui viennent en plein vent ont beaucoup plus de goût que les autres.

Les dimi-tiges, les nains, les éventails, les pyramidaux, les buissons, se placent aux endroits où ils ne sauroient nuire, et d'après le dessin du jardin; dans les petits jardins, on met peu de buissons, à moins qu'on ne les ait greffés sur paradis, parce

qu'ils occuperoient trop de place, s'ils étoient greffés sur franc ou sur poirier.

De l'exposition des arbres.

Selon les différentes expositions, on place des arbres qui y conviennent. Les hâtifs doivent être au levant, les tardifs au midi; les poires et pommes hâtives au couchant, et les tardives au septentrion. Ces derniers arbres donnant moins de bois à cette exposition, peuvent être plantés plus dru. En général il convient d'avoir beaucoup de fruits d'hiver; ils sont d'une plus grande ressource et d'un plus grand produit.

Il vaut mieux cultiver de bonnes espèces de fruits choisis qu'un très-grand nombre dont le goût et la vue ne sont pas flattés : il ne faut jamais différer de faire arracher et de remplacer ceux qui n'en donneroient que de mauvais, soit par leur nature, soit par vieillesse.

Temps de planter.

La saison la meilleure pour planter est dans l'automne pour les terres légères, et à la fin de l'hiver dans les terres humides ou froides.

Soins à apporter à la plantation.

Dès le mois de juillet, il faut préparer la terre où l'on veut planter. La beauté des arbres dépend déjà de ce premier soin; on ne répare plus les fautes commises, car il est impossible de fouiller sous les racines d'un arbre.

Il faut donc, dans les meilleurs fonds, faire des trous de quatre pieds de largeur en carré, les creuser de deux pieds pour les poiriers, et d'un pied seulement pour les pommiers; car si les trous sont plus creux, les racines suivent la bonne terre, et descendent jusqu'au fond, où, étant renfermées, elles languissent. Au lieu que plantées fort haut, les racines cou-

rent sur la superficie de la terre, qui est toujours la meilleure; l'arbre profite beaucoup, il rapporte du fruit plus beau.

Lorsque le tuf est proche, il faut le défoncer, parce que dès que l'arbre y seroit arrivé il périroit; dans les endroits marécageux, il ne faut pas aller jusqu'à l'eau. Quand on place un arbre où il en est mort un autre, il faut absolument en renouveler la terre, dont les sels sont épuisés.

Les trous bien fouillés, avant de les remplir il faut en labourer le fond, et quand on plante, si la terre a besoin d'être amendée, il faut bien mêler le fumier consommé avec la terre, car s'il demeuroit en masse, il s'échaufferoit et gâteroit les racines. Il est encore très-bon de mettre des gazons dans les trous d'arbres; c'est un engrais qui dure très-long-temps.

Si on a un espalier à planter contre une muraille, à un demi-pied du mur, en talus, pour ménager les fondemens, on

fait une tranchée en nettoyant bien la terre de pierres, racines, etc. On en laboure ensuite le fond, et avec soin; on plante ses arbres à une distance de six pouces du mur, en leur inclinant la tête.

Il convient de planter aussitôt que la saison le permet, ce qui s'annonce par la chute des feuilles; en accélérant ce travail, on gagne une année. Le pêcher et l'abricotier doivent être plantés un an, et les fruits à pepins deux ans après qu'ils ont été greffés. Avant de replanter un arbre levé, il faut l'effeuiller, sans cela les branches se rideroient, et l'arbre pourroit souffrir; et avoir toujours attention à ce que sa greffe ne soit pas enterrée. Si on prend un arbre qui ait deux greffes, on coupe la plus foible.

Avec des précautions, on peut planter en bon fond, les pruniers, cerisiers, abricotiers, poiriers et pommiers un peu forts.

Tous les arbres de tige doivent être choisis droits, de six pieds de haut environ : les poiriers à haute tige doivent

être greffés sur franc, parce que leurs racines pivotent et résistent aux vents, et non sur cognassier, qui ne fait que courir à fleur de terre, et qui s'éclate souvent. Ce n'est ordinairement que la troisième ou quatrième année que l'arbre sur franc rapporte du fruit; mais aussi l'arbre dure bien plus long-temps. Au reste, il suffit que l'arbre soit devenu vigoureux; il y a des moyens de le mettre à fruit.

Lorsqu'on fait une plantation dans un terrain léger et sec, il faut, quand on le peut, tremper le pied de chaque arbre dans une eau grasse et épaisse, composée de bouse de vache, et de mauvais regain court, le mettre aussitôt dans le trou destiné à le recevoir, et dans lequel on aura préparé et adouci la terre sur laquelle doit être posé le pied de l'arbre; puis on le couvre en émiettant la terre avec la bèche et pressant légèrement le pourtour sans trop comprimer les racines. Si on plante dans une terre forte, froide et humide, on se sert de fiente de poule, de pigeon,

de suie de cheminée ou de crottin de mouton délayés dans quelques seaux d'eau de mare rendue épaisse, dans laquelle on trempe le pied de chaque arbre.

Les arbres fatigués, altérés et ridés, soit d'un long voyage, ou par le dégel survenu en route, seront, aussitôt qu'il sera possible, jetés pendant quarante-huit heures dans une mare, les pieds et tiges couvertes d'eau. On rabattra ensuite les branches, les racines et le chevelu, jusqu'à ce qu'on trouve le bois vert; on les plante aussitôt en place sur une terre bien émiée, afin que les racines soient à l'aise; on comble le trou. On garnit des pieds à la tête la tige de cordons de paille tournés autour, et pas trop serrés: pendant quinze jours et plus, si le temps étoit sec, dès l'instant de la plantation on verseroit une pinte d'eau sur chaque tige; il faudroit cesser, si le temps se mettoit à la gelée. Cet arrosement maintient l'écorce dans son état naturel, donne de l'élasticité aux pores, pour la circulation de la sève,

facilite et assure la reprise des arbres. Dans les fortes chaleurs, pour les garantir des coups de soleil, on peut répéter le même arrosement.

Lorsqu'on lève de chez soi des arbres à planter dans le même endroit, l'arbre levé et remis de suite en place a peu souffert, sur-tout si on le fait avec le soin nécessaire.

Mais lorsqu'on est obligé de tirer les arbres des pépinières, il faut qu'ils ne soient pas trop vieux levés, qu'ils n'aient point l'écorce ridée, le bois sec, et qu'ils aient de belles racines.

Les arbres doivent être espacés selon leur vigueur. Dans les terres sablonneuses, on leur donne moins de distance que dans les terres fortes, et on les espace, au surplus, selon l'emploi qu'on veut faire du terrain qui est dessous. Dans les vergers, on les espace de douze à quinze pieds, lorsqu'ils sont sur franc; sur coignassier, une moindre distance suffit, parce qu'ils poussent moins vigoureusement. Les pê-

chers en espalier, selon les terrains, doivent être de douze à dix-huit pieds; lorsqu'ils sont à cette dernière distance, on peut mettre un poirier entre, qu'on lève lorsque les pêchers se sont étendus, ce qui arrive en cinq ou six ans.

On plante du chasselas ou du muscat en espalier, qu'on conduit par cordons allongés au dessus des pêchers, lorsque les murs sont très-hauts; car s'ils n'avoient que huit à neuf pieds, ces treilles leur nuiroient beaucoup, et finiroient par les arrêter à leur approche.

Taille des arbres.

La taille des arbres a trois buts principaux: 1°. de prolonger leur durée; 2°. de leur donner certaines formes qui plaisent aux yeux, et qui attirent dans l'endroit qu'ils occupent; 3°. d'avoir de plus beaux fruits, et de les garantir en partie des secousses du vent qui les abat de dessus les arbres élevés, quand ils sont de quelque grosseur.

En retranchant toutes les branches inutiles pour la nourriture desquelles la sève se seroit divisée, un arbre dure plus long-temps.

Il est de toute vérité que le fruit qui croît sur des arbres taillés, est mieux nourri et plus beau. La sève ne se perd point à nourrir du bois inutile, et le soleil favorise mieux le fruit en entrant partout.

Dès l'instant de la plantation d'un arbre, et à sa première taille, on le dispose de façon qu'en rapportant beaucoup il dure très-long-temps. Pour y réussir, il faut substituer à la méthode ordinaire une méthode sûre, infaillible et aisée dans l'exécution, dont on parlera ailleurs.

Les arbres en espalier, lorsqu'ils sont dans un terrain vigoureux, ont besoin d'avoir en largeur ce qu'on ne peut leur donner en hauteur. Comme la sève tend toujours à monter, il faut modérer son effet dans le haut de l'arbre, afin de l'entretenir dans le bas, et en conséquence ne

souffrir aucune branche forte verticale.

Lorsqu'un arbre s'emporte d'un côté, ce qui s'appelle *épaulé*, il faut modérer la rapidité de la sève, soit en coudant un peu la branche de ce côté, soit en le taillant un peu long, et plus court celui où la sève ne se porte pas aussi vivement.

La taille de l'arbre se fait pour lui donner la forme qu'on désire, avoir de plus beaux fruits, et le faire durer plus longtemps, en ne le forçant pas à nourrir des branches inutiles qui l'épuiseroient.

Selon l'espèce, on retarde ou on avance la taille des arbres, qu'il faut cesser dans les froids rigoureux, et dans les grandes gelées.

On commence ordinairement à tailler les poiriers et les pommiers depuis la chute de leurs feuilles, et on diffère la taille des pêchers, abricotiers et pruniers jusqu'au moment, pour ainsi dire, où ces derniers sont en fleur, ce qu'il est impossible de faire sans causer une perte

considérable de sève aux branches, et exciter cette gomme qui les fait périr.

Il est plus avantageux de tailler tous les arbres indistinctement en automne, lorsque n'ayant plus assez de sève pour pousser de nouvelles branches, ils en ont assez pour guérir la plaie de la taille. Le temps est alors plus favorable, et les travaux moins pressés; on peut visiter les arbres, les examiner avec soin, retrancher le mauvais bois, le bois mort, les onglets, etc.; enfin les éplucher avec un soin qu'on ne prend pas lorsqu'il y a trop d'ouvrages à la fois.

Le préjugé enraciné qui a dirigé jusqu'à présent la conduite des jardiniers, ne sera pas détruit par l'exemple et les preuves; cette classe d'hommes a une routine plus forte que l'expérience; c'est aux personnes curieuses de leurs arbres et de leurs jardin, que nous adressons cette observation qu'ils feront bien de mettre en pratique.

En taillant il faut avoir soin de couper net, sans déchirement de bois ni d'écorce

en talus opposé à l'œil, autrement cet œil voisin de la taille pourroit avorter. Lorsqu'on est obligé de se servir de la scie, il faut ensuite parer l'endroit scié avec la serpette, afin que la plaie puisse se guérir plus aisément.

Tout le succès de la taille, en général, dépend de savoir ôter les branches inutiles ou usées, de régler leur longueur, leur force sur celle de l'arbre. Il faut sur-tout ne laisser ni branches croisées, ni drageons sortant des racines.

On coupe régulièrement près de la tige les branches qu'on retranche, afin qu'il ne s'y fasse aucun nœud; elles se recouvrent plus promptement.

Les arbres foibles en bois se coupent court, et sur-tout ceux greffés sur cognassier; les autres se taillent long, afin de les charger à fruit; ceux de plein vent ne se taillent plus, si l'on veut, quand leur tête est formée; on se contente d'arrêter, en les cassant, les petites branches qui excèdent le tour de l'arbre, et de

vider l'intérieur, dont on retranche les branches qui feroient confusion sans rien produire.

Jamais il ne faut arrêter par le haut les cerisiers et les pruniers, mais seulement les nettoyer et les décharger de bois par dedans.

Les fruits d'hiver veulent être plus ouverts dans le milieu que les fruits d'été.

Il faut encore bien distinguer les arbres à la taille; le poirier de Saint-Germain ou de beurré se mettent promptement à fruit, et demandent à être conduits autrement que le poirier de virgouleuse, de bon chrétien d'hiver, etc., qui sont plus tardifs. Ceux-ci veulent être taillés dans leur jeunesse, fort allongés, surchargés de petites branches, la plupart laissées entières, sans quoi ils ne se mettront pas à fruit de long-temps. Les autres, au contraire, se forment dès leurs premières années, et se taillent comme des arbres modérés dans leur végétation. Le pommier d'api, dont le

bois est fort long, le calville rouge, où il est peu nombreux, exigent un différent traitement des autres pommiers, dont le bois est abondant, etc.

Avant de retrancher une branche, il faut voir si on n'aura pas besoin de regarnir le vide, et s'il y aura de quoi; ensuite se souvenir qu'il est autant dangereux d'ôter trop de bois aux arbres, que de leur en trop laisser.

Pour bien tailler il faut définir les différentes branches. Il y a des branches à bois, des branches de faux bois, des branches à fruit, des branches chiffonnes, des branches gourmandes.

Les branches à bois, sont celles qui donnent la figure à l'arbre.

Les branches de faux bois ont toutes les yeux plats et éloignés.

Les branches à fruit sont plus minces que les branches à bois, mais bien nourries, dont les boutons sont doubles, un peu gros et rapprochés les uns des autres.

Les branches chiffonnes sont de petites branches déliées qu'on trouve en confusion, qui ne peuvent donner ni bois, ni fruit.

Les branches gourmandes sont des branches droites et claires, avec les yeux plats et éloignés qui naissent sur les grosses branches, et qui attirent toute la sève de l'arbre; on les supprime si elles sont inutiles ou mal placées; ou on s'en sert pour renouveler l'arbre au besoin.

Il faut couper, comme inutiles, toutes les branches chiffonnes; celles de faux bois et les gourmandes, à moins, comme on vient de le dire, qu'on n'en ait besoin pour renouveler l'arbre, ou pour arrêter la fougue d'un arbre trop vigoureux. Toutes les mauvaises branches ne doivent être ménagées que dans le cas où leur retranchement dépareroit l'arbre.

Selon la vigueur du jet, depuis quatre jusqu'à douze pouces, on taille avec soin les branches à bois qui forment la tête de l'arbre.

Les branches les plus précieuses, sont les branches à fruit qu'il faut raccourcir quand elles sont trop longues et trop foibles : laisser entières, en retranchant le petit bout seulement, pour que les boutons profitent mieux ; celles qui sont d'une juste longueur, et ne pas toucher à celles qu'on appelle *bourses*, qui sont grosses et courtes, et prêtes à donner du fruit.

Les poiriers vigoureux poussent souvent des bourgeons forts, dont les yeux s'ouvrant dans la même année, produisent des branches à fruit ; au lieu de rabattre ces branches précieuses, on allongera leur taille sur les yeux au delà. Si ces bourgeons cependant étoient fort longs, et garnis d'un grand nombre de branches à fruit, on taille quelques unes de ces dernières à un ou deux yeux, afin de les faire dégénérer en bourgeons, pour prévenir le vide qui pourroit se faire.

On casse les branches du poirier et du pommier pour les mettre à fruit. Cet

usage est fondé sur la raison de diminuer le nombre des plaies, et d'augmenter celui des branches à fruit. Trois sortes de branches sont susceptibles de cette opération; les bourgeons petits et moyens, qui poussent autour de l'arbre, les branches chiffonnes et les petites branches provenues des boutons à fruit dégénérés. De ces restes de bourgeons cassés, il sort des branches à fruit. Les branches chiffonnes se cassent au dessus du deuxième ou troisième œil renflé, afin de réduire les boutons au petit nombre qui peut réussir sur ces branches foibles. Les petites branches provenues de boutons à fruit, se cassent comme les chiffonnes, ou au dessus des rides de leur base, sans leur laisser aucun œil apparent.

Cette opération n'a lieu que pour les seuls pommiers et poiriers vigoureux et jeunes; elle ne doit pas même y être trop multipliée, à moins qu'il ne faille arrêter un arbre trop fougueux, qui s'em-

porte trop en bois, et le mettre à fruit.

Quand un arbre, trop vigoureux, au lieu de se mettre à fruit, s'emporte toujours en bois, ce qui arrive par une sève trop abondante, il ne faut pas le tailler, mais lui casser des branches, ainsi qu'on vient de le dire, écarter deux ou trois des plus fortes racines, et les recouvrir de terre. Le cours de la sève étant arrêté, les boutons s'arrondiront, et il finira insensiblement par tourner à fruit.

La figure d'un arbre contribue à sa beauté et à sa bonté; c'est pourquoi il ne faut pas trop dégarnir le pied ni le corps d'un espalier. On doit tenir le bas des espaliers garni de plusieurs branches, ne pas retrancher les basses, et ne les tailler que d'une longueur médiocre, afin de tenir toujours le bas de la muraille couvert.

Le corps doit être plutôt taillé court que long; les branches hautes, difficiles à gouverner, sur-tout dans les pêchers, doivent être raccourcies de beaucoup,

sans cela, ils ne durent pas long-temps.

On forme un arbre régulièrement pour l'espalier en rabattant sa tige. et en choisissant les deux plus vigoureuses branches qui y reperceront sur les côtés parallèles au mur. Ces deux branches formeront la base de l'arbre entier, et seront comme les mères de toutes les autres, en divisant la sève en deux canaux obliques qui la partageront des deux côtés également. Si on y laissoit une tige verticale, l'arbre, au lieu de s'étendre, ne feroit que monter.

Ce n'est qu'en nettoyant les arbres de tous bois morts, chicots, des corps étrangers, en les émoussant, en les écroûtant tous les trois à quatre ans qu'on les maintient dans la fructification.

Les arbres en espalier produisent le plus bel ornement d'un jardin lorsqu'ils sont bien tenus. Les arbres en contre-espalier et en éventail se cultivent de même : pour disposer ces derniers, on pose des échalas de chaque côté; au

haut on met une traverse, ce qui suffit pour les dresser. A mesure que ces différens arbres ainsi préparés, augmentent en hauteur et en largeur, on les taille sur les côtés et dans le haut des branches, et on les arrange toutes comme les doigts sans être croisés, afin qu'elles fassent bien l'éventail.

Chaque année on palisse et on retranche ce qui doit l'être; on coupe à deux ou trois yeux les branches qui piquent le gros de l'arbre, afin qu'elles se mettent à fruit.

On n'élève plus actuellement d'arbres en buisson, mais leur taille est la même. On ne taille que les bourgeons placés dans la direction de leur circonférence, et la longueur de leur taille se règle selon leur force.

Manière de multiplier, par les marcottes, les arbres rares et précieux.

C'est une opération des plus intéressantes du jardinage, et souvent la seule

dont on puisse faire usage pour multiplier les arbres rares et précieux. On peut employer quatre moyens différens, que l'on applique suivant que la position des branches le demande, ou que la qualité des arbres l'exige. En général, les racines nouvelles partent toujours des nœuds et des bourrelets : un des points essentiels pour faire prendre des racines promptement et sûrement à des branches, est de tâcher d'y occasionner la formation d'un bourrelet.

Un des premiers moyens de faire prendre racine aux branches, est, lorsqu'elles sont assez basses et assez longues, de les coucher simplement dans la terre, où l'on a fait une petite fosse; si la branche a trop de roideur, il faut alors l'arrêter avec un crochet de bois. Toute la perfection de cette opération consiste à faire faire le coude aux branches dans l'extrémité de la fosse, le plus droit possible, sans les rompre ni les écorcer; car alors la sève, trouvant les canaux obstrués par un point

de resserrement et d'extension tout ensemble, est forcée de s'engorger, de former un bourrelet et de percer des racines : cette opération réussit à merveille sur l'orme, le tilleul, le platane; lorsque la branche a pris racine, on la sépare alors de la mère : c'est de cette manière qu'on marcotte la vigne.

Le second moyen, lorsqu'on opère sur des arbres qui ont de la lenteur ou de la difficulté à percer des racines, est de prendre les mêmes précautions que l'on prend pour les œillets.

On couche la branche de la manière dont on vient de le dire, mais seulement à l'endroit du coude on fait une entaille; on éclate un peu la branche dans son milieu, sur environ un pouce ou deux de longueur, suivant sa force; et on glisse un petit morceau de bois dans l'entaille pour empêcher le bois de se réunir.

Comme cet expédient ne réussit pas à certains arbres, il faut alors avoir recours au troisième moyen, qui consiste à former

avec un petit fil de fer que l'on serre avec une tenaille, une ligature qui, empêchant la sève de monter si facilement, donne lieu à la formation d'un bourrelet d'où sortent des racines. D'autres personnes ont pour méthode d'enlever une petite rondeur d'écorce au dessus du coude que forme la marcotte, ce qui retardant l'élévation de la sève, fait naître aussi un bourrelet, d'où sortent ensuite des racines. Mais comme dans cette opération on affoiblit l'action de la sève, on retarde le succès; ce qui rend la ligature avec le fil préférable.

Lorsqu'on veut marcotter des arbres qui ont rarement des branches à leurs pieds, tels que les orangers et autres, on choisit les branches qu'on veut marcotter; on les passe à travers le fond d'un pot, que l'on assujettit ensuite à l'arbre, et que l'on emplit de bonne terre; la marcotte y prend racine, sur-tout si l'on a soin d'arroser fréquemment, ce qui est nécessaire; le pot restant ainsi suspendu, et lorsque la branche

a pris racine, on la coupe par-dessous le pot, et on la sèvre de sa mère branche.

Pour faire le choix des branches que l'on marcotte, il est bon d'observer que dans les arbres qui ont le bois dur, ce sont les jeunes rejetons qui font le plus aisément racine ; au contraire, dans les arbres dont le bois est tendre et mollasse, c'est le vieux bois qui reprend le mieux.

Des maladies et des plaies des arbres, avec les remèdes à y apporter.

Les maladies des arbres proviennent de deux causes, l'une interne ou cachée, et l'autre externe ou accidentelle. Les premières sont occasionnées par le vice du terrain, la mauvaise plantation, des défauts de sève ou de racines, par des animaux qui les rongent ou les mettent à découvert.

Les secondes sont la gomme, la contrariété des saisons, l'humidité ou la sécheresse, qui occasionnent la jaunisse, la

rouille, la brûlure, la mousse, la teigne, la gale, les limaçons, les perce-oreilles, l'engorgement de la greffe, qui doit toujours être hors de terre, pour la beauté de l'arbre et la bonté du fruit.

La gomme, quoique peu dangereuse par elle-même, cause la mort du pêcher; il faut leur faire des plaies le moins possible, et jamais à contre-temps. Le pêcher sur prunier y est moins sujet que sur amandier, arbre abondant en sève; sur ce dernier la gomme se met aux branches, sur le premier à la tige.

Le dommage causé par la gomme se répare plus aisément dans les amandiers, les abricotiers, les pruniers, les cerisiers; ils repercent facilement de nouvelles branches, même aux endroits malades.

Il faut avoir soin de couper net, avec la serpette, ou d'unir proprement les plaies faites avec la scie à main; et on voit à toutes ces incisions de petits grumeaux de gomme, si on a négligé d'appliquer de l'onguent de Saint-Fiacre

à tous les membres retranchés dans le temps.

Lorsque la gomme paroît, il faut l'enlever, sans lui laisser le temps de sécher et de durcir. Lorsqu'elle est durcie, il ne faut pas l'enlever de force, de peur de faire une nouvelle plaie, mais attendre un temps humide, afin de l'enlever; on emploie ensuite la serpette, pour ôter jusqu'au vif le bois rongé et pourri, et on frotte la plaie avec de l'oseille dont on exprime le jus, pour l'empêcher de prolonger la carie; de la terre mouillée suffit également.

Une trop grande abondance de sève fait quelquefois périr les cerisiers et les pruniers. Lorsqu'on s'apperçoit de cet accident par un amas de gomme, il faut leur faire une incision d'environ trois pieds au corps, pour donner du dégorgement aux pores, ils se rétabliront aisément; et en septembre on couvre de terre les plaies.

La gomme est la nielle qui fait des tâches livides, de couleur cannelle, sem-

blables à celles de la rouille du fer, sur les jeunes pousses du pêcher, et sur-tout sur ses gourmands. Cette maladie détruit quantité de bourgeons, depuis l'endroit qu'elle attaque jusqu'à leur extrémité. Le remède est de couper le bourgeon à un œil au dessous de l'endroit malade.

La cloque est une maladie pestilentielle du pêcher, occasionnée par le contraste du froid et du chaud, qui fait tort à la pousse et au fruit. Elle fait avorter à chaque bourgeon cloqué tous les yeux du bas jusqu'aux quatrième et cinquième. La cloque est ordinairement suivie d'un déluge de pucerons qui s'attachent aux feuilles devenues extrêmement tendres. Lorsqu'on coupe ces extrémités, il faut les ramasser dans un panier et les brûler. L'œil au dessous de la taille reperce et fournit une autre branche.

La brûlure du pêcher est occasionnée principalement par le froid et les faux dégels, qui gâtent les parties des arbres tant de fois gelées et dégelées. On peut

prévenir cette maladie en couvrant les arbres de paillassons, ou en secouant la neige qui est tombée dessus.

La jaunisse des arbres est une maladie qui a souvent pour principe la sécheresse, le vice de la terre qui n'a point de fonds, et dont les racines ont gagné le tuf, le sable ou la glaise; lorsque des taupes ou des mulots ont mis à jour les racines, et que la sécheresse les a pénétrées, et quelquefois lorsque les vers blancs, qui se changent ensuite en hannetons, ont rongé les petites racines chevelues, et très-souvent endommagé les grosses racines. On ne parle pas de la jaunisse qui attaque le poirier greffé sur cognassier; c'est une maladie sans remède, il faut le remplacer, mais de la jaunisse qui attaque un arbre vigoureux. Pour guérir un arbre de la jaunisse, on prépare un remède composé de crottin de cheval, de mouton et de bouse de vache, délayés dans deux seaux d'eau; ensuite on fait un bassin autour de l'arbre, on enlève le plus de

terre possible autour des troncs, jusqu'aux premières racines, et y jeter ce bouillon bien délayé ; il est rare que l'arbre ait besoin d'un second. Si la sécheresse a occasionné la jaunisse, il faut arroser fréquemment.

On a éprouvé encore qu'en labourant les pieds des poiriers dont les feuilles jaunes annonçoient le mauvais état de l'arbre, et mettant à cette terre de la houille calcinée (espèce de charbon de terre), cette houille ranimoit les arbres, les faisoit pousser avec vigueur, les rendoit plus productifs, et que leurs feuilles, à la pousse suivante, étoient très-vertes.

Cette maladie se guérit rarement la première année ; ce n'est qu'au printemps suivant, à la nouvelle pousse, que l'arbre guéri par le remède annonce sa guérison. Si un arbre attaqué de la jaunisse résiste aux remèdes, il convient de l'arracher et d'en mettre un autre. Il vaut mieux le remplacer, que de passer deux ou trois

années à le tailler, à l'amender, aux risques encore de ne pas réussir.

La rouille a souvent la même cause que la jaunisse; on y emploie aussi quelquefois les mêmes remèdes: souvent elle est produite par le dérangement de la saison; le contraste subit de l'humidité et de la sécheresse, du froid et du chaud occasionne cette maladie, arrête la sève, et produit la rouille; de là la chute prématurée des feuilles, et l'abondance d'une sève mal digérée, qui produit beaucoup de branches chiffonnes, par les yeux ou boutons destinés à fleurir l'année suivante. Le remède à employer est de fouiller la terre pour découvrir les premières racines de ces arbres malades.

Le blanc, le meunier, la lèpre, sont des maladies qui n'attaquent pas l'arbre en totalité, mais seulement en partie, en sorte qu'à la taille on supprime les parties qui en sont attaquées.

La mousse qui s'attache aux arbres leur cause un dommage véritable en suppri-

mant la transpiration sur toute la partie qu'elle recouvre, ce qui les empèche de profiter, et ce qui en rend la vue désagréable. Il faut, par un temps de brouillard, émousser les arbres, les nettoyer, en laver les tiges; ils profiteront mieux en jouissant de tout le bénéfice de l'air. On se sert pour cela d'un couteau de bois, ou d'un couteau dont la lame n'est pas tranchante. Cette opération se fait également, et mieux, par un temps sec, et la mousse s'enlève comme de la poussière. Les eaux de fumier et de mare sont excellentes pour les arbres mousseux qu'on n'a pu émousser.

Lorsque la mousse croît sur les arbres, en si grande abondance qu'elle en recouvre le tronc et les branches, bouche les pores, arrêté la transpiration, attire à soi la sève, et fait languir et périr ensuite les arbres, pour les en guérir, on fait avec une serpette une incision en ligne droite à l'écorce de l'arbre malade, depuis le haut des branches jusqu'au pied de l'arbre: on doit faire cette opération en avril,

parce qu'en juin les arbres auroient trop de sève, et l'écorce s'entr'ouvriroit trop. Il résulte de cette opération, que la sève circulant avec plus de facilité, l'écorce des arbres devient moins raboteuse, les graines de mousse n'ont plus où se fixer, et l'arbre se rétablit.

Les plaies des arbres sont occasionnées ou par incision, et alors les parties sont séparées, ou par déchirement. La première espèce de plaie se guérit aisément; la seconde, plus difficilement. Il faut la nettoyer, retrancher toutes les filandres, l'unir, et appliquer ensuite dessus l'onguent de Saint-Fiacre.

Toutes les fois que la tige d'un arbre annonce un vice particulier, que l'écorce en paroît détachée dans quelques endroits, il faut aussitôt inciser cette partie, et lever l'écorce en allant jusqu'au vif, autrement l'eau filtrant entre le bois et l'écorce, pourriroit l'arbre qui se carieroit jusqu'au cœur.

Le chancre est une maladie ordinaire des arbres fruitiers. Lorsqu'un arbre est

attaqué d'un chancre externe, il faut le gratter au vif dans toute son étendue, et jusqu'au fond de la plaie, sur laquelle on appliquera trois à quatre lignes de boue faite avec la cendre du feu, qu'on laisse huit à dix jours dessus, pour détruire le vice du mal; après ce temps on nettoie et on lave la plaie, sur laquelle on applique, jusque par-dessus l'écorce, un bon pouce d'épaisseur de bouse de vache, mêlée de terre et foin, puis, par-dessus, l'épaisseur d'un pouce de laine, ensuite du poussier de charbon, qu'on contient avec de la paille ou de l'osier; on renouvelle l'emplâtre, lorsqu'il tombe, jusqu'à parfaite guérison.

Lorsque le chancre a carié le corps ou la branche d'un arbre d'une profondeur à ne pouvoir gratter et nettoyer le fond, on en retire ce qu'il est possible de bois pourri; on introduit ensuite un morceau d'amadou saupoudré de fleur de soufre, de la largeur et de la longueur de la plaie; ensuite on l'allume pour brûler tout le

bois mort, et détruire les insectes qui y sont renfermés. Aussitôt que l'amadou est consumé, on bouche avec force l'entrée de la carie avec un bouchon ou tampon de laine enduit de poussier de charbon ou de braise pulvérisée, qu'on renouvelle au besoin, et qu'on assujettit selon les moyens indiqués.

Si un arbre dont l'ensemble paroît sain (et qu'on soit assuré que ce ne soit ni tuf, ni glaise, etc.) est dans un état de langueur, on le déchausse jusque sous la culasse; on y trouve souvent une escarre. On lève les croûtes, on gratte la plaie au vif, on fait brûler dans les cavités un fort morceau d'amadou saupoudré de fleur de soufre, et on recouvre la plaie avec une ou plusieurs poignées de poussier de charbon ou de suie de cheminée, ou écailles d'huîtres concassées qu'on contient avec de la terre avant de rechausser l'arbre.

Toutes les parties des arbres atteintes de coups de soleil et de la gelée doivent,

dès le mois de mars, être enlevées jusqu'à écorce vive; on nettoie toutes les gerçures et cavités avec un instrument tranchant; on mêle de la terre fraîche avec de la bouse de vache; on en couvre l'étendue de la plaie de l'épaisseur d'un doigt, qu'on contient avec de la laine enduite de charbon pulvérisé.

Les plaies des arbres, en général, causées par la gomme et des calus où s'épanche la surabondance de sève, doivent être nettoyées au vif.

Insectes nuisibles aux arbres, et différens moyens de les en garantir.

La fourmi ne s'attache qu'aux arbres qui ont quelque vermine apparente ou cachée. Lorsqu'elle y abonde, on est sûr qu'ils ont des branches infectées de pucerons. On ne peut parvenir à la détourner qu'avec quelque eau sucrée, mise dans une bouteille, où alors toute la bande se rend : ou en nettoyant parfaitement l'arbre, ce qui est fort

difficile quand le puceron s'y est une fois attaché depuis le bas jusqu'au haut ; et tout arbre qui en est ainsi attaqué finit par périr. Quand une fourmilière s'est formée au pied d'un arbre, il est fort difficile de la détruire avec tous les moyens indiqués, comme le feu, le soufre, la poudre, etc., sans que l'arbre ne coure lui-même quelque risque. Le remède le plus simple et qui ne donne aucun risque, c'est de cerner l'arbre, de jeter la terre au loin ou dans un seau d'eau pour les faire périr, et enfin, d'arroser fortement ; ensuite on bat la terre.

On a encore éprouvé que des pêchers, dont les feuilles avoient été gâtées par des pucerons et des fourmis, avoient été ranimés et avoient poussé de très-beaux fruits, ayant soin d'arroser les feuilles de l'arbre, et répandant de la poudre de houille calcinée (espèce de charbon de terre) au pied de l'arbre.

Le puceron ruine un arbre auquel il s'attache décidément. Lorsqu'il n'est qu'à

l'extrémité des branches, il n'est pas difficile de le détruire ; il suffit de couper les bouts, et de les réunir pour les brûler ; mais si, comme on vient de le dire, il y est attaché dans toute son étendue, il n'y a d'autres remèdes que d'essuyer toutes les branches l'une après l'autre, ou bien de dépalisser l'arbre, et de tremper ses branches, l'une après l'autre, dans du mortier fait de terre fraîche délayée dans l'eau, en sorte qu'elles restent couvertes d'un enduit fort épais, qui, en se séchant, privera d'air les pucerons, qui mourront tous. C'est le meilleur remède à employer, et qui ne cause aucun dommage aux arbres.

Les chenilles sont de plusieurs espèces; elles vivent également sur les plantes et sur les arbres; elles portent différens noms, et nul genre d'animaux ne produit autant de variétés. Lors de la taille, au moment où les arbres sont dépouillés de feuilles, il est aisé de détruire les coques qui les renferment, et les coques qu'on trouve autour des branches; mais

lorsque les feuilles commencent à pousser, il faut visiter les arbres, et sur-tout les jeunes, s'ils sont attaqués de la chenille; cet insecte ronge le bourgeon, et l'arbre souvent périt. Les arbres un peu forts résistent mieux; ce n'est cependant pas un mal de les en débarrasser, car ils souffrent beaucoup par le dégât qu'elles leur causent.

Le kermès, improprement nommé *punaise*, s'attache sur-tout au pêcher et à l'oranger. Les branches qui en sont infectées paroissent galeuses; il est difficile de guérir entièrement l'arbre qui en est attaqué; le moyen le plus sûr est, par un temps d'automne, un peu humide, lorsque la végétation est entièrement cessée, de tailler l'arbre, le décharger amplement et le rapprocher; ensuite, avec une éponge trempée dans l'eau, de bien laver les branches qui restent, de bas en haut, pour ne pas endommager les yeux, et on tient l'arbre un peu éloigné du mur, de manière qu'il n'y touche nullement; on

renouvelle un peu la terre qui est au pied, et on lui donne de bons engrais.

Les mouches ne se détournent des arbres que par quelques mets qui les attirent ; il n'est question que de celles qui naissent des vers qui se trouvent communément dans les fruits, et dont ils sont les larves quand ils n'ont point de pattes, et dont il naît des teignes lorsqu'ils en ont plus de six.

Les guêpes qui entament tous les fruits avant qu'ils soient parfaitement mûrs, se détruisent, en plaçant le long des espaliers des fioles remplies d'eau miellée, qu'on renouvelle au besoin. Les guêpiers se trouvent ordinairement sous terre ; on les détruit, en allumant de la paille sur le bord du nid, ou en y jetant de l'eau bouillante.

Les limaçons et les limaces grises, dont la trace se connoît à la bave argentée, s'attachent sur-tout aux pêches, qu'ils aiment et qu'ils entament de tous côtés, sans s'arrêter à la même ; il faut faire sou-

vent la visite des arbres dans les temps humides, et les détruire; pour mieux réussir, il faut commencer au printemps.

Ces insectes hermaphrodites se multiplient avec la plus grande abondance, chaque individu étant réellement mâle et femelle : aussi les jardins un peu frais en sont singulièrement infectés, sur-tout dans les années humides. Les grenouilles, les hérissons, les cigognes, les recherchent avec avidité pour s'en nourrir, et sont, par cette raison, d'un très-grand secours dans les jardins pour la destruction de ces insectes; mais comme ils sont en si grand nombre qu'il s'en échappe toujours trop, il faut prévenir leurs ravages. Il est des arbres qui portent des fruits délicieux, et qu'on veut garantir de l'approche de ces limaçons, qui, après avoir laissé sur les fruits des traces baveuses, les mangent, et privent de tout ce qui flattoit le plus; il faut, pour les empêcher d'y monter, eutourer la tige de l'arbre avec une corde de crin; les piquans dont

elle est hérissée les arrêteront dans leur marche, et les obligeront de rebrousser.

Un observateur ayant remarqué que les limaçons mangeoient les cartes mises au haut des petits piquets pour indiquer les plantes, conseille de planter, de distance en distance, des fichets armés de cartes. A l'aide de ce piége, il sera facile de les attraper et de les détruire.

On a encore éprouvé que le moyen de les détruire est de répandre, le soir, de la chaux en poudre, sur le terrain que l'on veut garantir de leurs ravages; car ils ne sortent que la nuit; en rampant ils s'imprègnent de chaux, qui les fait périr au bout de quelques jours; il n'en faut pas plus de cinq boisseaux en poudre par arpent. Cette chaux produit un double avantage, car elle fertilise la terre en même temps.

La suie de cheminée, répandue sur le terrain, produit le même effet. Elle a aussi l'avantage d'être un excellent engrais pour les terres. Mais la meilleure manière de se garantir des limaçons, est

de ne souffrir aucune friche où ils se multiplient abondamment, et de labourer de façon que le terrain ne soit jamais trop humide ; par ce moyen on sera délivré d'une multitude d'insectes voraces qui causent les plus grands dommages.

Un amateur ayant tenté inutilement différens procédés pour préserver ses graines et ses jeunes plants des limaçons et des vermisseaux qui, tous les ans, faisoient d'énormes dégâts, essaya le moyen suivant, qui lui réussit. Il prit deux pots d'eau déposée par le fumier, et versa un peu d'eau pure sur ce sédiment pour l'éclaircir ; il le fit ensuite bouillir avec deux gros d'*assa fœtida* concassé ; il mêla, dans cette mixtion tirée du feu et refroidie, trois gros d'huile de corne-de-cerf : le tout fut jeté dans un baril où il y avoit quinze pots de lie de fumier, délayée comme la première ; on couvrit le baril, et on le remua pendant quelques heures ; le cultivateur finit par tremper les plantes dans cette mixtion ; il

les arrosa trois jours de suite, matin et soir. Quant aux graines, il les fit tremper pendant une demi-heure dans cette même composition; et après les avoir laissé sécher à l'air, il les sema dans des terrains fraîchement labourés, et il les arrosa comme les plantes. Tout réussit au delà de ses espérances. Les laboureurs qui adoptèrent ce procédé n'eurent pas moins de succès, excepté ceux qui n'avoient pas choisi des terrains fraîchement préparés, la liqueur n'ayant pu alors parvenir jusqu'aux insectes.

Les tigres, petits insectes ailés qui se multiplient à l'infini, s'attachent sur-tout aux poiriers; il n'y a de remède contre eux, que d'essuyer les feuilles, et d'écraser l'insecte à mesure qu'on le trouve.

Le perce-oreille, insecte extrêmement vorace, est un fléau redoutable pour les fruits mûrs et le raisin, qu'il perce afin de s'y loger; on en délivre aisément les arbres, en y plaçant des paquets d'herbes desséchées, des bouchons de paille, des

cornes de bœuf, même des cornets de papier, qu'on secoue tous les jours; ils s'y retirent en grand nombre, et on les écrase.

Le gribouri, ou lisette, ou coupe-bourgeons, est un insecte qui coupe les bourgeons des pêchers, les jeunes pousses de la vigne, en fait périr les fleurs, et cause de grands ravages dans les pays de vignobles. Cet insecte est si multiplié, qu'il est bien difficile de le détruire.

Les punaises; il y en a de noires, de luisantes et très-petites; d'autres vertes, qui fréquentent les groseilliers de préférence, et sont très-puantes; il y en a de rouges, sans odeur, qu'on trouve par tas aux pieds des arbres; on les détruit à mesure qu'on les trouve.

Le campagnol, ou petit rat des champs, est commun dans les jardins.

Le mulot, ou souris de terre, nuit singulièrement aux arbres en espalier, dans le contour des racines desquelles il se loge pour se garantir du froid de l'hiver. De là

la jaunisse, la flétrissure, et souvent la mort de l'arbre, dont les racines sont éventées ; on les prend avec des souricières, ou on les détruit avec les mêmes moyens. Les espaliers doivent être fréquemment labourés le long des murs, pour boucher les vides; et aussitôt qu'on apperçoit de la flétrissure aux feuilles, il faut arroser abondamment.

On peut prendre encore un très-grand nombre de mulots pendant l'hiver, en mettant sur une tuile un pot de terre soutenu par une noix. On ôte un peu de bois de la noix; on la place de manière que le côté entamé soit dans l'intérieur du pot, et l'autre partie dehors. Le mulot entre pour manger la noix où elle est entamée; la noix roule, le pot tombe, et le mulot se trouve pris dessous On le noie dans un seau d'eau, en l'enlevant avec le pot et la tuile.

Le lérot, ou petit-loir, qui se niche dans les trous des murs, est le fleau des fruits, et sur-tout des pêches, qu'il entame toutes

sans revenir à la même ; on le détruit par les mêmes moyens que le mulot.

Le ver appelé *ver de blé*, est gros et blanc : c'est la larve des hannetons ; il fait souvent périr les jeunes arbres, dont il ronge les racines ; il s'annonce où il est, par la langueur de la plante, dont il cause la destruction ; il faut tâcher de l'enlever à mesure qu'on le devine, pour ainsi dire ; on en trouve en quantité dans les couches, dont il est la destruction.

Le hanneton, qui ne prend cette forme qu'après avoir resté ver pendant quatre ans, est fort dangereux dans les années où il abonde ; il ronge toutes les feuilles et les bourgeons, et fait avorter les fruits. Il n'y a d'autre moyen de le détruire en partie, que de secouer légèrement les arbres fruitiers, d'agiter les grands avec de longues perches, d'amasser les hannetons en tas, et de les brûler. On fait cette opération le matin ou sur le midi.

La courtilière, ou grillon-taupe, nommé *cri-cri* dans quelques endroits, vit sous

terre. On détruit cet animal, en mettant un verre d'huile de navette dans un arrosoir plein d'eau, dont on mouille une planche et ses environs.

La scolopendre, appelée par les naturalistes *mille-pieds*, se trouve dans les trous de murailles humides, sous les pots de fleurs, et dans l'intérieur des pêches et des abricots, qu'elle perce pour s'y loger, comme le perce-oreille.

CATALOGUE

DES PLANTES POTAGÈRES ET AROMATIQUES EMPLOYÉES AUX USAGES DE LA CUISINE, etc.

Nota. On trouvera dans les travaux à faire dans les différens mois de l'année, le temps et la manière de les semer, de les multiplier, de les planter, et d'en récolter la graine.

Absinthe, grande et petite.

Ail commun; — d'Espagne, qui porte la rocambole.

Ambrosie *ou* thé du Mexique.

Angélique.

Anis.

Arroche, appelée aussi belle-dame *ou* follette.

Artichaut vert; — blanc; — rouge. — violet; — de Laon; — petit de Provence.

Asperge commune; — grosse; — de Gravelines *ou* maritime; — de Hollande *ou* Marchiennes.

Aubergine. Voyez Melongène.

Basilic de cuisine, grand et petit ; — à feuilles d'ortie ; — à feuilles de laitue ; — à feuilles de chicorée ; d'Egypte, à odeur de fenouil.

Baume vert ; — citronné ; — violet ; — panaché.

Betterave rouge, *ou* la grosse betterave ; — petite, rouge, *ou* betterave de Castelnaudari ; — jaune ; — blanche.

Belle-Dame, *ou* arroche.

Blé de Turquie, *ou* d'Inde, *ou* maïs.

Bonnet de prêtre. Voyez Pastisson.

Bourrache à fleurs bleues ; — à fleurs blanches ; — à fleurs couleur de rose.

Brocoli. Voyez Chou de Rome.

Buglose.

Caperon. Voyez Fraise.

Capucine petite ; — de la grande espèce, *ou* grande capucine, *ou* cresson du Pérou, *ou mieux* cresson du Mexique ; — capucine à fleur double.

CARDE-POIRÉE. Voyez POIRÉE.

CARDON DE TOURS, armé de piquans; — d'Espagne.

CAROTTE jaune longue; — jaune ronde — blanche longue; — blanche ronde; — rouge longue.

CÉLERI long, *ou* céleri tendre, *ou* grand céleri; — court, *ou* céleri dur, *ou* petit céleri; — plein; — rave long, *ou* céleri à grosse racine longue; — rouge, *ou* couleur de rose.

CERFEUIL commun, *ou* petit cerfeuil; — grand; — vivace, *ou* cerfeuil musqué, *ou* cerfeuil d'Espagne.

CHAMPIGNONS cultivés, *ou* champignons de couches, *ou* champignons de fumier de cheval.

CHERVIS, *ou* chervi, *ou* chirouis, *ou* girofle.

CHICONS. Voyez LAITUES ROMAINES.

CHICORÉE de Meaux; — de la grosse espèce, *ou* grosse chicorée frisée; — courte, *ou* célestine; — fine, *ou* chicorée

fine d'Italie; — *dite* régence; — sauvage; — sauvage d'Italie; — scariole, *ou* scarole, grande et petite.

Choux-pommes. — Chou-pomme commun, *ou* chou cabus; — blanc de Strasbourg; — de Strasbourg, à côtes violettes; — de Saint-Denis, *ou* d'Aubervilliers; — pomme blanc hâtif, *ou* chou de Bonneuil; — hâtif, *ou* de Bonneuil, à pomme allongée; — petit pomme frisé, précoce; — pointu d'Angleterre, *ou* chou pain de sucre; — gros d'Allemagne, *ou* gros chou-pomme d'Alsace; — cavalier; — pomme à plusieurs têtes; — pomme rouge; — rouge de Hollande; — pomme de Milan; — gros chou de Milan, *ou* choux de Milan, à grosse tête; — petit de Milan; — frisé court, *ou* chou de Savoie; — frisé pointu, *ou* à tête longue; — pyramidal panaché; — vert à grosse tête; — blond, à grosse côte; — pancalier, *ou* chou vert frisé; — rave, *ou* chou de Siam; — navet; — de Rome, *ou* chou de Malte, *ou* chou brocoli

violet; — brocoli commun; — petit, frisé d'Allemagne.

Choux-fleurs. — Chou-fleur tendre; — dur, commun; — dur, d'Angleterre; — demi-dur; — de Malte, *ou* de Chypre, *ou* d'Italie, *ou* d'Hollande.

Ciboule commune; — vivace.

Citrouille commune, *ou* citrouille verte; — potiron; — potiron hâtif; — d'Espagne.

Cive d'Angleterre; — petite, *ou* civette, *ou* ciboulette; — de Portugal, *ou* grande cive.

Concombre commun; — vert, *ou* concombre à cornichons; — hâtif; — petit hâtif, *ou* concombre à bouquet, *ou* concombre mignon; — noir; — de Barbarie.

Corne-de-Cerf.

Coucou. Voyez Fraisier.

Courges, etc.

Cram. Voyez Raifort sauvage.

Cresson alenois *ou* nasitor; — petit,

frisé ; — grand, à feuilles d'oseille ; — doré ; — de fontaine.

Disette, *ou* racine d'abondance, grosse racine.

Echalotte commune, *ou* petite échalotte ; — grosse.

Epicerie, *ou* nigelle aromatique.

Epinard commun, *ou* petit épinard ; — grand ; — à feuilles rondes, *ou* ovales courtes.

Estragon, *ou* targon, *ou* serpentine.

Fenouil commun, *ou* anis doux, *ou* fenouil de Provence.

Fève de marais commune, *ou* grosse fève de marais ; — petite, *ou* fève julienne ; — de marais à châssis ; — de marais ronde, *ou* d'Angleterre, *ou* de Windsor.

Fraisier commun, *ou* fraisier de bois, rouge et blanc ; — semi-doublé ; — sans coulans, *ou* fraisier buisson ; — à châssis, *ou* fraisier rouge et blanc, hâtif, d'Angleterre, de Montreuil, *ou* fraisier fressant ; — coucou, *ou* fraisier stérile ; — des

mois, *ou* fraisier des Alpes; — de Bargemon; — vert; — caperon; — framboise; — abricot; — écarlate, *ou* écarlate de Virginie, *ou* fraisier de Hollande; — du Chili; — de Bath; — ananas; — de Caroline.

GIRAUMON.

HARICOTS NAINS. — Haricot gris; — blanc hâtif, *ou* haricot nain de Laon hâtif; — nain de Hollande hâtif; — Suisse blanc, — Suisse gris; — Suisse rouge.

HARICOTS A RAMES. — Haricot grivelé; — d'Espagne; — blanc commun; — blanc hâtif; — petit, rond; — de Soissons; — blanc sans parchemin; — rognon de Caux; — petit, rouge d'Orléans.

HOUBLON.

HYSSOPE.

LAITUES POMMÉES. — Laitue impériale *ou* allemande, *ou* grosse allemande; — cocasse; — de Versailles; — de Silésie, *ou* Batavia; — chou, *ou* Batavia brune; — pomme de Berlin; — grosse rouge; — jeune rouge, *ou* petite rouge; — coquille; —

passion ; — grosse blonde, *ou* grosse blonde hollandoise ; — George blonde ; — grosse George ; — Bapaume ; — de Gènes verte ; — de Gènes rousse ; — d'Italie ; — Hollande *ou* laitue brune, *ou* grosse brune ; — petite hollandoise ; — paresseuse ; — royale ; — perpignanne, *ou* laitue à grosses côtes ; — petite crêpe, *ou* laitue petite noire ; — grosse crêpe ; — crêpe ronde, *ou* crêpe blanche, *ou* petite courte, *ou* dégrebé, *ou* printanière ; — d'Aubervilliers ; — gotte, *ou* gotte printanière ; — dauphine ; — sanguine, *ou* laitue flagellée ; — Berg-op-Zoom ; — palatine, *ou* laitue rousse ; — sans pareille ; — mousseronne ; — chicorée ; — épinard, *ou* laitue d'épinard ; — roulette blanche ; — roulette rouge.

LAITUES ROMAINES *ou* CHICONS. — Chicon rouge, *ou* laitue romaine rouge ; — panaché, *ou* romaine flagellée ; — vert, *ou* romaine verte ; — gris, *ou* romaine grise ; — blond, *ou* romaine blonde ; — hâtif, *ou* romaine hâtive.

LAVANDE femelle ; — mâle, spic, aspic.

LENTILLE commune, *ou* grosse lentille ; — à la reine, *ou* petite lentille ; — d'Espagne, *ou* gesse.

MACHE commune, *ou* doucette, *ou* blanchette, *ou* poule grasse, *ou* clariette ; — d'Italie *ou* grosse mâche, *ou* de la régence.

MARJOLAINE à coquilles et à petites feuilles.

MÉLISSE des jardiniers, *ou* citronelle.

MELON commun, *ou* melon maraîcher ; — Morin, *ou* gros maraîcher ; — des carmes long, *ou* melon de Saumur ; — des carmes blanc ; — des carmes à graine blanche ; — des carmes rond ; — de St-Nicolas ; — de Langeais ; — gros sucrin de Tours ; — petit sucrin de Tours ; — de Coulommiers ; — à graine blanche ; — à chair verte ; — petit, hâtif ; — cantaloup noir ; — de Malte à chair jaune ; — de Malte à chair blanche ; — de Malte d'hiver ; — d'Italie *ou* de Naples, *ou* de

Florence ; — d'eau , *ou* pastèque ; — d'Espagne ; — de l'Archipel.

Melongène à fruit long, rouge ; — à fruit rond, rouge ; — à fruit rond, jaune ; — à fruit long, jaune.

Menthe. Voyez Baume.

Moutarde, *ou* sénevé à fruit noir, *ou* à feuilles de rave ; — à feuilles d'ache, *ou* à fruit blanc, *ou* moutarde blanche.

Navet commun, long ; — commun, rond ; — de Meaux ; — de Berlin ; — de Léon ; — de Suède ; — rouge ; — gris ; — printanier.

Oignon rouge commun ; — pâle commun ; — jaune commun ; — blanc ; — blanc hâtif ; — blanc d'Espagne ; — rouge d'Espagne ; — blanc de Florence ; — long blanc.

Oseille longue, *ou* surelle, *ou* vinette, *ou* oseille de Belleville ; — longue et blonde ; — longue et étroite ; — ronde ; — vierge, *ou* grande oseille.

Panais long ; — rond.

Pastisson, *ou* bonnet de prêtre, *ou* artichaut de Jérusalem.

Perce-pierre, *ou* criste marine, *ou* passe-pierre.

Persil commun; — de Macédoine; — frisé; — panaché; — à grosse racine; — à grande feuille.

Pimprenelle de la petite espèce, *ou* petite pimprenelle.

Poireau long; — court.

Poire de terre. Voyez Topinambour.

Poirée, *ou* bette; — à cardes.

Pois commun; — michau; — michau de Hollande; — dominé; — baron; — suisse; — à longue cosse; — carré blanc; — carré vert; — normand; — vert d'Angleterre, *ou* pois anglais; — carré à cul noir, *ou* cul noir carré; — rond à cul noir, *ou* cul noir rond; — Laurent; — sans pareil; — de Clamart; — sans parchemin; — jaune; — à bouquet; — du mont Salvé; — de Marly; — nain de Provence; — à couronne, *ou* pois couronné; — nain de

Hollande ; — pois nain sans parchemin.

POIVRE LONG, *ou* poivre d'Inde, *ou* poivre de Guinée, *ou* piment, *ou* corail rouge.

POMME DE TERRE, *ou* truffe, *ou* morelle truffe, *ou* crompir.

POTIRON. Voyez CITROUILLE.

POURPIER vert ; — doré.

RABIOUL, *ou* turnip, *ou* turnep.

RADIS blanc hâtif, *ou* radis de tous les mois ; — blanc hâtif, *ou* petit radis blanc et rond ; — petit, rouge hàtif ; — petit, blanc et long ; — petit, gris ; — petit, noir ; — gros, blanc ; — gros noir, *ou* radis d'hiver, *ou* radis de Strasbourg ; — petit, saumonné, *ou* radis à la reine.

RAIFORT sauvage, cram, *ou* grand raifort, *ou* moutarde des Allemands.

RAIPONCE.

RAVE commune ; — grosse rave ; — hâtive ; — saumonnée, *ou* rave de corail ; — couleur de rose.

ROMARIN.

Roquette cultivée.

Rue.

Salsifis commun, *ou* salsifis blanc ; — d'Espagne, *ou* salsifis noir, *ou* scorsonnère.

Sarriette, *ou* sadrée, *ou* savourée.

Scarole. Voyez Chicorée.

Sauge, grande et petite.

Scorsonnère : c'est le salsifis d'Espagne.

Tanaisie-Baume, *ou* menthe-coq des jardiniers.

Thym commun à larges feuilles ; — citronné ; — panaché.

Tomate, *ou* pomme d'amour ; — petite tomate.

Topinambour, *ou* poire de terre.

Tripe-Madame.

Truffe.

CATALOGUE

DES MEILLEURS ARBRES A FRUIT A CULTIVER DANS LES JARDINS; TEMPS DE LEUR MATURITÉ ET DE LES CUEILLIR.

Pour étendre la jouissance de ses fruits, il faut choisir dans chaque espèce d'arbre les variétés dont la maturité des fruits est successive; et pour planter, il faut, selon le terrain, prendre les meilleures espèces.

Abricotier. L'abricotier dégénérant par les semences, il faut le greffer en écusson, à œil dormant sur le prunier. L'abricotier de Nancy, ou abricotier-pêche, l'Angoumois et l'alberge se greffent bien sur amandier et sur pêcher, mais ils sont sujets à se décoller.

Cet arbre réussit dans tous les terrains, et à toute exposition, excepté à celle du nord; mais les terres chaudes et sablonneuses lui conviennent mieux. Ses fruits en espalier sont gros et bien nourris, mais moins bons que ceux qui sont en plein vent.

L'abricotier en espalier demande la plus grande exactitude dans l'ébourgeonnement, et le moins de plaie possible à la taille; de fréquentes visites pour voir les branches où la gomme se montre, et les nettoyer; le retranchement jusqu'au vif de tout ce qui n'est pas sain avec emplâtre sur la plaie. Il est important de le tailler avant le premier mouvement de la sève, c'est-à-dire vers le mois de février. L'abricotier en plein vent n'a besoin que d'être nettoyé du bois mort et des branches qui finiroient par emporter l'arbre tout d'un côté; il faut alors tâcher de balancer la pousse également, pour lui faire sa tête.

Abricot précoce ou *hâtif*, musqué; mûrit au commencement de juillet.

— *blanc*, plus petit que le précédent, d'une chair fine et délicate; mûrit à la même époque.

— *commun*, plus gros que le précédent; meilleur en plein vent qu'en espalier.

Abricot Angoumois; mûrit en même temps que l'abricot commun, et quelquefois même auparavant.

— *de Hollande*, *amande-aveline* à chair fine et fondante, d'un jaune très-foncé : son amande est douce, d'un goût d'aveline; mûrit à la mi-juillet.

— *de Provence*. La chair du fruit est d'un jaune très-foncé, un peu sèche, mais d'un goût fin et vineux ; son amande est douce ; mûrit au commencement d'août, en plein vent ; plus tôt en espalier.

— *de Portugal*, à fruit dont la chair est fine, fondante, abondante en eau excellente; mûrit vers la mi-août.

— *alberge*. Ses fruits meilleurs et plus abondans en plein vent qu'en espalier ; mûrit à la mi-août. L'amande est amère.

— *de Nancy* ; *abricot-pêche*. C'est le meilleur des abricots ; sa chair presque rouge, fondante comme celle d'une pê-

che, est pleine d'une eau très-agréable.

Abricot du Pape, violet foncé, de la forme d'une grosse prune de monsieur.

AMANDIER. Les bonnes variétés se greffent en écusson sur les sujets d'amandiers; cet arbre, qui se multiplie par ses graines, dégénère sans la greffe. Il craint les terrains froids : les terrains légers et profonds lui conviennent. Sa taille n'a rien de particulier; on peut charger cet arbre tant qu'on veut, en évitant la confusion des branches.

Amandier commun à petit fruit, et noyau très-dur. C'est cette variété qui fournit les amandes d'où naissent les sujets propres à recevoir les greffes des autres amandiers, pêchers, etc.

— *à noyau tendre, amandier des dames;* coque fort tendre, amande douce, et très-bonne.

— *à petit fruit et noyau tendre; amande sultane*, à fruit plus petit; mais plus succulent que le précédent.

— *à gros fruit, et amande douce*; noyau

dur, amande grosse, ferme et de bon goût.

Amandier-pêche, amande-pêche. Cet arbre participe de l'amandier et du pêcher; de ses fruits, les uns sont charnus et succulens comme la pêche, mais très-amers; les autres, couverts d'un brou sec et dur; noyau dur et lisse, bonne amande douce.

Avelinier. Voyez Noisetier.

Azérolier. Cet arbre, à peu près de la même grandeur que l'aubépine, ne mûrit bien son fruit, qui est gros comme une nèfle ordinaire, qu'en espalier. La chair est pâteuse, sèche, d'un goût aigrelet.

On greffe cet arbre sur aubépine, sur l'azérolier même, le poirier et le cognassier. Tous les terrains lui conviennent dans une bonne exposition.

Cerisier. Cet arbre forme, en espalier, un tapis régulier et agréable à l'œil. Depuis le moment où il entre en fleur jusqu'à ce que le fruit ait acquis la moitié de sa grosseur, il est nécessaire, si le

printemps est sec, de jeter au pied quelques voies d'eau de temps en temps. En plein vent, il n'a besoin d'aucune taille; il suffit de retrancher le bois mort.

Le cerisier, qui réussiroit dans tous les terrains, aime pourtant mieux les terres légères et profondes; il n'aime pas le fumier; les gazons pourris et les feuilles consommées sont les seuls engrais qu'il souffre.

Toutes les espèces de cerisiers se conservent par la greffe en fente, ou en écusson sur le merisier à fruit blanc; les variétés à fruit rond se greffent bien sur des sujets de leur classe, pour faire des arbres moyens; mais celles à fruit en cœur y réussissent rarement. Les variétés communes peuvent se perpétuer par les marcottes, les drageons, ou rejets enracinés.

On distingue deux classes de cerisiers: les uns plus grands, mais touffus, à feuilles grandes, mal soutenues par des queues longues et foibles; les autres soutiennent

plus mal leurs branches plus nombreuses; les feuilles plus fortes sont plus fermes sur leurs queues moins grandes.

Mérisier à gros fruit noir. Son fruit est excellent pour les ratafias. Celui à fruit blanc fournit des sujets pour greffer les autres cerisiers.

Guignier à fruit noir. Il est plus touffu que le merisier; son fruit aplati et couvert d'une peau presque noire, a la forme d'un cœur; il mûrit au commencement de juin.

Guignier à fruit blanc. La chair est blanche et plus ferme; l'eau blanche est plus agréable que du précédent.

— *à fruit noir luisant.* Ce fruit dont la peau est d'un noir poli et brillant, la chair rouge, tendre sans être molle, d'une eau abondante, et d'un goût agréable et relevé, mûrit vers la fin de juin.

Bigarreautier à petit fruit hâtif. Son fruit, presque semblable à celui de la guigne blanche, a des couleurs plus vi-

ves, la chair plus ferme, l'eau plus relevée, et mûrit vers le même temps.

Bigarreautier à gros fruit rouge. La peau de ce fruit, beaucoup plus gros que le précédent, est lisse et brillante, d'un rouge vif du côté de l'ombre, foncé du côté du soleil; la chair est très-ferme, abondante en eau d'un goût excellent, et rouge autour du noyau.

— *à gros fruit blanc.* Variété du précédent qui a toutes les mêmes qualités, mais en infériorité.

Cerisier nain précoce. Le plus petit des cerisiers propre pour l'espalier. Ses fruits petits, ronds, légèrement teints de rouge, mûrissent dès la fin de mai; leur chair est fort mince, et a peu d'eau très-acide.

Cerisier hâtif. Cet arbre est plus grand que le précédent ; son fruit est de moyenne grosseur, et son eau ne s'adoucit que quand sa peau est d'un rouge foncé : il mûrit vers la mi-juin.

Cerisier commun à fruit rond. Nom des cerisiers provenus de noyaux.

— *à trochet*, fruits nombreux remplis d'une eau trop acide.

— *à bouquets.* Son fruit mûrit vers la fin de juin.

— *de la Toussaint, ou tardif.*

— *de Montmorency ; gros gobet, cerise à courte queue*; gros fruit aplati par les extrémités, d'un rouge vif, brillant, peu foncé; d'une eau abondante et très-agréable, porté par de grosses queues courtes; il mûrit vers la mi-juillet.

Autre de Montmorency, à fruit moins gros et plus hâtif d'environ quinze jours.

— *de Villenne, à gros fruit rouge pâle.* Cette excellente cerise mûrit au commencement de juillet.

— *à fruit ambré.* Ce fruit, dont l'eau est abondante, douce, sucrée sans fadeur, mûrit vers la mi-juillet. C'est la plus excellente de toutes les cerises.

Griottier. Sa chair est ferme, d'un rouge très-brun, pleine d'eau rouge, douce, très-agréable. Ce fruit mûrit en juillet.

Griottier de Portugal. Sa chair est ferme, d'un rouge foncé, pleine d'eau, abondante, rouge, excellente. Ce fruit mûrit au commencement de juillet.

— *d'Allemagne ; griotte de chaux ;* le fruit gros et presque noir, a la chair d'un rouge foncé, abondante en eau acide, et mûrit vers la mi-juillet.

Guindolier, nommé *guidoux* dans quelques endroits, est un griottier bien supérieur aux autres par la grosseur et la qualité de son fruit dans les climats froids ou tempérés. L'exposition de l'espalier lui convient mieux.

Chéri-duke, royale. Cet arbre porte une très-grande quantité de fruits, dont la chair rouge, plus ferme que celle de la griotte, est pleine d'eau rouge, excellente, quelquefois même trop douce. Ce fruit mûrit au commencement de juillet.

Chéri-duke royale nouvelle, ou *cerise guigne*. Le fruit qui mûrit depuis la mi-juin jusqu'à la mi-juillet, a les mêmes qualités que le précédent.

CHATAIGNIER. Les châtaigniers se greffent en fente comme le poirier et le pommier, deux ou trois ans après qu'ils ont été replantés : en écusson à la pousse, en flûte ou sifflet, etc. On fait germer les châtaignes dans le sable comme les amandes, et on les plante en rayons espacés d'un pied et demi à deux pieds de distance, et recouvertes de trois pouces de terre. Si on en a mis deux dans le même trou, et que les deux lèvent, il faut arracher le plant le plus foible. On n'étête pas le jeune plant en le replantant, mais celui dont la tige a six pouces de tour, et dans tous les cas il ne faut pas retrancher le pivot, car il auroit de la peine à reprendre. Le châtaignier aime les terrains sableux et frais, les côtes et les expositions du nord.

CITRONNIER. Voyez ORANGER.

COGNASSIER. Cet arbre qui n'exige ni soins, ni culture, vient dans toutes sortes de terrains; on le multiplie par marcottes et par boutures, pour former des sujets propres à recevoir des greffes de poiriers.

Cognassier commun.

— *de Portugal*, à fruit gros, allongé, peau jaune, couverte d'un duvet fin, chair de même goût et de même odeur, mais plus tendre que les autres cognassiers; mûrit en octobre et novembre.

— *mâle*, à fruit presque rond.

— *femelle.* Tous ces cognassiers se multiplient de même; mais on préfère pour la greffe du poirier, le cognassier venu de pepin.

COYDRIER. Voyez NOISETIER.

EPINE-VINETTE, arbrisseau très-commun, qui croît naturellement dans les lieux les plus incultes, qui ne demande ni taille, ni culture, ni engrais. On le multiplie de graines qui sont deux ans à lever, de rejetons, boutures et marcot-

tes. Il y a plusieurs variétés intéressantes, sur-tout celle à fruits sans pepins. Ses fruits mûrissent en novembre. On en fait de bonnes confitures.

Figuier. Cet arbre qui, dans les climats froids ou tempérés, n'est presque toujours qu'un arbrisseau, devient très-gros dans le midi. On le multiplie par les marcottes que l'on couche, les boutures, les brins enracinés des vieux pieds, dans les terres chaudes et légères. Il donne son fruit beaucoup plus tôt ; sa bonne exposition est contre des murs au midi. Les soins à prendre pour le conserver l'hiver, sont détaillés à son article dans les travaux des mois de l'année.

Quant à la taille du figuier, elle consiste à retrancher tout le bois mort, à faire produire de nouveau bois, à tailler à un ou deux yeux les branches chiffonnes, à trois ou quatre yeux les branches moyennes qui ne montrent pas de fruit, et même les bourgeons qui sont fort longs, afin de multiplier les branches et d'en

rapprocher les étages; car, chaque œil ne donnant qu'une fois du fruit, on ne peut se procurer de nouveaux yeux qu'en faisant naître de nouvelles branches."

Le figuier réussit très-bien en espalier; mais la roideur et l'indocilité de ses branches l'empêchent d'être conduit régulièrement. L'été, il convient de jeter quelques voies d'eau au pied du figuier.

Figuier à fruit blanc. C'est le plus propre aux climats tempérés. Le fruit a la peau lisse, d'un vert clair; il est plein d'un suc doux et agréable.

— *à fruit jaune.* Ce fruit dont la peau est jaune et tiquetée de vert clair, est fort bon; il porte plus abondamment en automne que dans la première saison.

— *à fruit violet.* La peau du fruit est d'un violet foncé; il a la chair rouge et le goût très-bon, sur-tout dans les années chaudes.

Framboisier, arbuste qui se multiplie en éclatant les vieux pieds, ou en levant

les drageons ou rejets sortis des racines. On le plante depuis novembre jusqu'en mars dans toutes sortes de terrains ; il ne veut ni fumier, ni engrais : on le change de place quand il paroît dépérir dans l'endroit, ce qui se connoît à la petitesse de son fruit. Le soin que demande cet arbuste est détaillé dans les travaux à faire dans les différens mois de l'année.

Framboisier commun à fruit rouge.
— *à fruit blanc.*
— *des deux saisons ;* préférable aux deux premiers, parce qu'il donne des fruits jusqu'aux gelées ; les yeux de l'extrémité des brins ne s'ouvrent qu'en automne.

Groseillier. Cet arbuste est susceptible de toutes les formes ; toute terre, et toute exposition lui conviennent ; mais il donne de plus beau fruit, et moins acide, dans les terres légères et fertiles. On le taille en retranchant le bois mort, usé, trop vieux, et les chicots, en supprimant les brins trop foibles, etc. ; com-

me il a été dit aux travaux à faire. On multiplie cet arbuste en éclatant les vieux pieds, en enfonçant dans la terre de jeunes bois taillés, etc.

Groseillier à gros fruit rouge.

— *à gros fruit couleur de chair.*

— *à gros fruit blanc.*

— *à fruit blanc.* Groseille perlée.

— *à fruit noir*, cassis, poivrier. Il ne faut pas trop multiplier cette espèce, qui n'est bonne qu'à faire du ratafia, car son goût désagréable a peu d'amateurs.

— *épineux.* Il y en a de différentes variétés; à fruit blanc, rouge, violet. Il croît dans les plus mauvais terrains: c'est ce fruit que dans quelques endroits on nomme *groseille à maquereau.*

Limoniers. Voyez Orangers.

Murier, grand arbre, mal fait, auquel il faut un grand espace pour qu'il puisse s'étendre en liberté, et donner de l'air à ses fruits, qui, sans cela, tomberoient avant la maturité. C'est un arbre excel-

lent à mettre dans une basse-cour; les animaux en ramassent le fruit dont ils sont friands. On le multiplie de marcottes et de boutures; il aime les lieux abrités des mauvais vents. Ses variétés ordinaires sont :

Mûrier blanc, qu'on élève pour la nourriture des vers à soie.

— *noir*, dont le fruit s'emploie à différens usages.

— *d'Italie et celui de la Chine.*

Néflier. Cet arbre, qui réussit dans tous les terrains qui conviennent au cognassier, auquel il ressemble, se multiplie par la greffe en fente ou en écusson, sur l'épine, le néflier des bois, l'azérolier, le cognassier, le poirier. Il y en a de plusieurs variétés.

Néflier des bois, à taille et fruits fort petits et de mauvais goût.

— *cultivé, à gros fruit.* Son fruit est sept à huit fois plus gros que celui du précédent.

Néflier à fruit sans noyau. Ce fruit est très-petit.

Le fruit des néfliers ne mûrit que dans la paille ordinaire, et mieux encore dans les balles de grain ou vannage, ou dans la bourre.

Noisetier. Cet arbre, qui croît naturellement dans les bois, ne demande aucune culture, ni un bon terrain; on le place dans des endroits écartés du jardin; il se multiplie de marcottes ou de pieds éclatés.

Noisetier à fruit blanc de la forme d'un œuf.

—*franc à fruit rouge.*

— *avelinier à fruit rond.*

— *d'Espagne à fruit carré* ou *anguleux.*

C'est l'aveline qui se vend communément.

Noyer. Cet arbre se multiplie par son fruit. On conserve les noix dans leur brou ou dans du sable, jusqu'au mois de mars, qu'on les plante à huit ou dix pouces de distance, en rayons éloignés de deux

pieds; on les enfonee de trois pouces environ. Trois ans après on les relève, afin d'en couper le pivot, et de forcer le sujet à pousser des racines latérales, et qu'ils puissent reprendre lorsqu'on les transplantera. Il ne faut jamais couper la tête d'un noyer en le plantant.

Noyer commun qui porte des fruits ronds et nombreux.

— *commun;* variété du précédent, dont la noix est longue, à coque tendre et blanche, dont le fruit est de meilleure qualité.

— *à gros fruit.* De peu de rapport.

— *à noix angleuse* ou *anguleuse*, dont l'amande est difficile à tirer de la coque.

ORANGER. Cet arbre, qui ne peut passer l'hiver en plein air, exige une culture et des soins particuliers, dont on a parlé dans les travaux des différens mois, soit dans le jardin, soit dans la serre. On le multiplie par ses graines, mais sur-tout par les pepins de bigarade, qui fournissent des sujets plus vigoureux, plus viva-

ces, et susceptibles d'être greffés plutôt que ceux produits par tout autre oranger.

Pour bien conserver l'oranger, il faut souvent sarcler la terre du pied, couper les rejets qui poussent des racines, ou sur la tige au dessous de la greffe, et qui donneroient de nouveaux sauvageons. Comme il craint le froid, on le rentre dans la serre en septembre, et il n'en doit sortir qu'en mars.

Il y a beaucoup de variétés dans les différentes espèces d'orangers : on distingue les oranges douces et les oranges aigres ou bigarades.

Orange douce et commune. Son jus est médiocrement doux.

— *grosse*, ou *orange de Grasse:* La chair est d'un jaune presque ponceau, et le jus très-agréable.

— *de Portugal.* Son jus est doux et excellent.

— *rouge*, ou *orange grenade.* Très-bon fruit au goût.

Orange sans pepins. Jus abondant et fort doux.

— *de la Chine.* Jus abondant, très-doux, très-agréable; c'est la meilleure des oranges douces; mais l'arbre a toujours l'air malade.

— *riche dépouille.* Cet arbre donne beaucoup de fruit de grosseur médiocre.

— *bergamotte.* La chair du fruit contient beaucoup de jus d'un goût et d'un parfum particuliers.

— *étoilée.* Jus assez doux.

— *bigarade commune.* Jus acide, mêlé d'une petite amertume qui la rend agréable dans les assaisonnemens.

— *pomme d'Adam.* A fruit double et souvent triple de l'orange; son écorce, très-adhérente à la chair, le fait mettre par quelques uns au rang des limoniers.

Limonier. Il ne faut pas le confondre avec le citronnier. L'eau est acide ou aigre; la forme du fruit change selon la variété de l'arbre. Le jus de ce fruit s'emploie comme assaisonnement. On distin-

gue le *limon doux* ; — le *limon commun* ; — le *limon de Calabre* ; — le *perette* ou *poirette* ; — l'*impérial* ; — le *balotin* ; — celui qu'on nomme *lime* en Provence ; — le *pommier de paradis*, ou *limon sans chair* ; — le *poncire violet* ; — le *cédrat de Florence*, etc.

Il y a des arbres qui participent de l'oranger et du limonier, et dont la culture est la même : tels sont, la *lime douce* ; — le *pompolé* ou *Pompadour* ; — le *Scheddeck* ; — le *Pompelmous*.

Citronnier. Arbre de moyenne grandeur, dont les branches souples et peu nombreuses se rangent mal ; le jus du fruit est aigre ; tout le fruit est parfumé. Le citronnier proprement dit n'est pas d'un grand usage, et par cette raison, n'est pas commun dans les orangeries. On le confond souvent avec le limonier, mais celui-ci est plus beau.

Toutes les différentes espèces de ces arbres demandent la même culture, les mêmes soins, se perpétuent de même par la greffe, etc.

PÊCHER. Cet arbre en plein vent reste petit, mais il s'étend beaucoup en espalier, sur-tout s'il est dans un terrain qui lui convienne, et bien conduit. La taille est nécessaire aux uns et aux autres.

Les bonnes variétés de pêchers se multiplient par la greffe en écusson, à œil dormant, sur l'amandier pour les terrains qui ont de la profondeur, ou sur le prunier de St-Julien, ou sur l'abricotier, pour les terres légères qui ont peu de fonds.

Les chevreuses, la bourdine, la Malte, la nivette et les pêches de vigne, peuvent s'élever en plein vent; les autres veulent absolument l'espalier.

Le pêcher ne peut supporter l'exposition du nord; celles du levant au midi, du midi au couchant, sont celles qui lui conviennent. Cet arbre exige des soins qui ont été détaillés aux travaux à faire dans les jardins, etc.

Variétés du pêcher, par ordre alphabétique.

Avant-pêche blanche. Fruit petit, à chair blanche, peu succulente, très-sucrée, un peu musquée. Il mûrit vers la mi-juillet.

Avant-pêche rouge. Fruit d'un goût sucré et musqué; il mûrit vers la fin de juillet.

Avant-pêche jaune. Chair fondante, jaune, rouge autour du noyau, douce, sucrée. Ce fruit mûrit vers la fin d'août.

Alberge jaune, pêche jaune. Fruit plus gros que le précédent, d'un goût sucré et vineux, qui mûrit un peu plus tard. Sa variété, nommée *rossane*, a le fruit plus gros et plus tardif.

Admirable. Fruit très-gros bien arrondi, jaune clair d'un côté, rouge vif de l'autre, chair ferme, fine, blanche, teinte de rouge clair près du noyau, pleine d'une eau douce sucrée, d'un goût vineux, admirable; mûrit à la fin de septembre.

Admirable jaune, abricotée, pêche

d'abricot. Ce pêcher, qui paroît une variété du précédent, ne dégénère pas par ses semences; il est très-fécond, même en plein vent. La chair est ferme, quelquefois un peu pâteuse, et de même couleur que celle de l'abricot commun, dont l'eau a un peu le goût; il mûrit en octobre.

Bellegarde. Voyez *Gallande*.

Bourdine, *Narbonne*, variété de la grosse mignonne, dont le fruit est le même, mais plus parfait. Il mûrit à la mi-septembre.

Brugnon violet, musqué. Chair ferme, très-rouge près du noyau, très-abondante en eau, vineuse, musquée, sucrée, lorsqu'il a été cueilli dans sa parfaite maturité, et qu'ensuite il a passé quelque temps dans la fruiterie. Il mûrit à la fin de septembre, quelquefois avant.

Cardinal de Fustemberg. Chair rouge, fondante, excellente : mûrit à la mi-septembre.

Chancelière à grandes fleurs, variété de la *chevreuse hâtive*.

Chevreuse hâtive. Chair un peu pâteuse quand elle est très-mûre, et que l'arbre est mal exposé. L'eau est sucrée et agréable : mûrit à la fin d'août.

Chevreuse tardive, pourprée, variété féconde des chevreuses. Le fruit plein d'une eau excellente : mûrit à la fin de septembre.

Double de Troyes. Voyez *Pêche de Troyes.*

Gallande, *Bellegarde*, variété de l'admirable, dont le fruit est un peu plus hâtif : l'eau est sucrée et fort bonne.

Jaune lisse. Chair jaune, sucrée, approchant du goût de l'abricot. Ce fruit, qui mûrit vers la mi-octobre, peut se garder quinze jours dans la fruiterie.

Madeleine blanche. Fruit plus gros que celui de la pêche de Troyes et des alberges. Chair fine, délicate, blanche, pleine d'eau sucrée, musquée : mûrit vers la mi-août.

Madeleine-rouge. Cet arbre ressemble beaucoup au précédent : le fruit est plus

gros, la chair est blanche, abondante en eau sucrée, relevée, excellente. Il mûrit à la mi-septembre.

Malte. Pêche de Malte, variété de la Madeleine blanche. Chair blanche, fine, remplie d'eau musquée très-agréable : mûrit vers la fin de septembre.

Grosse mignonne veloutée. Chair fine, fondante, délicate, blanche, pleine d'eau sucrée, vineuse, relevée. Ce beau fruit, l'une des plus excellentes pêches, mûrit à la mi-septembre.

Petite mignonne. Voyez *Pêche de Troyes*.

Nivette veloutée. Chair ferme, eau sucrée et relevée, si le fruit a passé quelques jours dans la fruiterie. Il mûrit à la fin de septembre.

Pavie blanc, Pavie Madeleine. La chair ne diffère de celle de la pêche Madeleine, que par la dureté de sa chair et son adhérence à la peau et au noyau, qualités propres à tous les Pa-

vies. Ce fruit mûrit à la fin de septembre.

Pavie jaune, fruit quelquefois plus gros que celui de l'arbre qui suit, souvent meilleur, et qui mûrit dans le même temps.

Pavie de Pomponne, Pavie rouge. Ce fruit, d'une grosseur extraordinaire, d'un beau rouge d'un côté, et d'un blanc verdâtre de l'autre, a la chair très-rouge près du noyau ; elle est pleine d'eau musquée, sucrée, vineuse, quand il mûrit au commencement d'octobre. C'est la plus superbe pêche. Elle a besoin de la plus belle exposition pour hâter la maturité de son fruit.

— *Persique.* Ce pêcher, d'un grand rapport, même en plein vent, peut se multiplier de semences. Son fruit allongé, mal arrondi, anguleux, semé de petites bosses, est assez gros et d'un beau rouge du côté du soleil. Il a la chair ferme, succulente, d'un goût fin, relevé. Cette pêche, la meilleure des tardives, mûrit en octobre et novembre.

Pêche jaune. Voyez *Alberge jaune*.

— *d'Italie*. C'est une variété de la chevreuse : le fruit est plus gros, plus tardif, plus pâle, et plus abondant en eau.

— *de Malte*. Voyez *Malte*.

— *de Troyes, petite mignonne, double de Troyes*. Chair fine et blanche ; eau abondante, vineuse, agréable. Cé fruit mûrit vers la fin d'août.

— *cerise*, variété de la petite mignonne.

— *pourprée hâtive*. Chair fine et très-fondante, d'un rouge très-vif près du noyau, très-abondante en eau d'un goût excellent : cette pêche mûrit au commencement d'août.

— *pourprée tardive*. Chair fort rouge près du noyau, pleine d'eau très-relevée : mûrit au commencement d'octobre.

— *royale*. Ce pêcher passe pour une variété de l'admirable. La chair de ce fruit est remplie d'une eau sucrée relevée, agréable : il mûrit à la fin de septembre.

— *téton de Vénus*. Chair couleur de rose

près du noyau : l'eau est d'un goût très-fin et très-agréable : ce beau fruit mûrit à la fin de septembre.

Pêche vineuse. Voyez *Pourprée hâtive.*

— *violette.* Ce pêcher est une variété du suivant.

— *violette petite.* Ses fruits ressemblent à ceux de la petite mignonne. La chair est fine, l'eau sucrée, vineuse, relevée, excellente pourvu qu'on laisse mûrir le fruit sur l'arbre, ce qui arrive au commencement de septembre.

— *violette tardive, marbrée, panachée.* Sous-variété de la grosse violette ; il lui faut la meilleure exposition pour mûrir son fruit.

La maturité des pêches, en général, se connoît à la couleur de la peau qui s'éclaircit ; jamais il ne faut serrer ou presser le fruit avec les doigts, pour voir s'il est mûr ; il suffit de mettre la main dessous, de le soulever doucement, et s'il quitte, il est mûr.

Poirier, très-bel arbre qui demande une bonne terre et sur-tout très-profonde. Ses nombreuses variétés se multiplient par la greffe en écusson, en fente, en couronne sur le poirier sauvage, pour les terrains qui ont beaucoup de profondeur, et sur cognassier pour ceux qui n'en ont pas. Il faut bien étudier son terrain pour prendre les sujets qui conviennent; car il est très-difficile, selon les jardiniers, d'élever des poiriers; ils ne voient pas que le franc réussit presque par-tout, et le cognassier dans quelques endroits seulement; aussi voit-on, dans tous les jardins, beaucoup de poiriers dont les feuilles sont jaunes, et dont l'arbre languissant finit par périr. Il y a une très-grande quantité de variétés de poiriers. Il suffira de donner la liste des meilleures, qu'on peut encore réduire selon son terrain.

Variétés du poirier, par ordre alphabétique.

Ambrette. Chair fine, fondante, su-

crée, relevée et excellente dans les terrains secs et chauds. Ce fruit mûrit de novembre à février.

Amiré-Joannet. Chair blanche, un peu relevée : mûrit à la fin de juin.

Amiré-roux. Voyez *Ognonet.*

Amoselle. Voyez *Bergamotte de Hollande.*

Amour. Voyez *Trésor.*

Angélique de Bordeaux. Poire lisse, cassante, quelquefois tendre, douce et sucrée : elle se garde long-temps.

Angleterre, beurré d'Angleterre. Fruit demi-beurré, fondant, succulent, prompt à mollir : mûrit en septembre.

Angleterre d'hiver, très-beurrée, prompte à mollir, douce et agréable, mais un peu sèche : mûrit en décembre, janvier et février.

Archiduc d'été. Voyez *Ognonet.*

Aurate. Fruit demi-beurré, un peu sec : vers la fin de juin.

Beau présent. Voyez *Epargne.*

Bellissime d'été, supréme. Demi-beurrée, prompte à se cotonner et à mollir : mûrit en juillet.

Bellissime d'hiver. Fruit tendre, sans pierres, doux, moelleux et excellent à cuire de janvier à mai.

Bergamotte d'été, Milan de la Beuvrière. Fruit demi-beurré, prompt à se cotonner et à mollir, d'un goût peu relevé, quoique agréable : mûrit au commencement de septembre.

Bergamotte d'automne. Fruit beurré et fondant, doux, sucré, parfumé : mûrit en octobre, novembre et décembre.

Bergamotte de Hollande, d'Alençon, Amoselle. Chair demi-cassante, abondante en eau agréable un peu relevée, approchant de celle du bon-chrétien. C'est la plus tardive des bonnes poires.

Bergamotte de Pâques ou *d'hiver.* Cette poire se mange de janvier en mars.

Bergamotte de Soulers, bonne de Soulers. Chair beurrée, fondante, sans pierres,

d'un goût sucré et agréable : mûrit en février et mars.

Bergamotte suisse, culotte de Suisse. Fruit beurré et sucré : il mûrit en octobre.

Bergamotte rouge. Fruit tendre, prompt à se cotonner et à mollir ; chair sèche très-parfumée : mûrit en septembre.

Beurré d'Angleterre. Voyez *Angleterre.*

Beurré blanc. Voyez *Doyenné.*

Beurré gris. Fruit fondant, délicat, sucré, d'un goût relevé, fin et très-agréable : mûrit vers la fin de septembre.

Beurré de Chassery. Voyez *Echassery.*

Bezi de Chaumontel, beurré d'hiver. Chair demi-beurrée et fondante, pleine d'eau sucrée, relevée et excellente : mûrit de novembre en février.

Bezi de Caissoy, roussette d'Anjou. Fruit tendre et beurré, d'une eau comme celle de la crassanne : mûrit en novembre.

Bezi de Montigny. Très-fondant, sans pierres, relevé de musc, mûrissant vers le commencement d'octobre.

Blanquet (gros). Chair cassante, d'un goût sucré et relevé : mûrit à la fin de juillet.

Blanquet (petit), poire à la perle. Demi-cassant, musqué, agréable : mûrit à la fin de juillet.

Blanquet à longue queue. Demi-cassant, abondant en eau sucrée et parfumée très-agréable : mûrit au commencement d'août.

Bon-chrétien d'été, Gracioli. Demi-cassant ou tendre : mûrit au commencement de septembre.

Bon-chrétien d'été, musqué. Un peu sucré, très-musqué : mûrit à la fin d'août.

Bon-chrétien d'Espagne. Dur, cassant, doux, sucré : bon en compote en novembre et décembre.

Bon-chrétien d'hiver. Chair fine tendre, quoique cassante; eau abondante, douce, sucrée : mûrit de janvier en mai.

Bonne de Soulers. Voyez *Bergamotte de Soulers.*

Bourdon musqué. Fruit cassant, mus-

qué, médiocrement bon : mûrit en août.

Cassolette, muscat vert. Fruit tendre, sucré et musqué : mûrit en août.

Catillac. Fruit très-gros, ordinairement fort âcre, bon à cuire depuis novembre jusqu'à la fin d'avril.

Champ-riche d'Italie. Demi-cassant, sans pierres, bon à cuire en décembre et janvier.

Chat-brûlé, bonne à cuire en janvier et mars.

Citron des Carmes. Voyez *Madeleine.*

Colmart, poire Maure. Fondant, sans pierres, doux, sucré, relevé, excellent : mûrit depuis janvier jusqu'à la fin de mars.

Crassanne-Bergamotte, crassanne. Très-fondant, d'un goût sucré, relevé, quelquefois un peu âpre : mûrit en novembre, et se conserve long-temps sans mollir.

Cuisse-Madame. Fruit demi-beurré, sucré, un peu musqué : mûrit à la fin de juillet.

Culotte de Suisse. Voyez *Bergamotte de Suisse.*

Dauphine. Voyez *Lansac.*

Double-fleur. Sans pierres, plein d'eau, bon à cuire en février, mars et avril.

Doyenné, beurré blanc, St-Michel. Très-beurré, mais trop prompt à se cotonner, doux, très-sucré, et quelquefois d'un goût très-relevé : mûrit en octobre.

Doyenné gris. Beurré, fondant, rarement cotonneux, sucré et meilleur que le doyenné blanc.

Echassery, Bezi de Chassery. Beurré fondant sucré, musqué : mûrit en novembre et décembre.

Epargne, Beau présent, St-Samson. Fondant : il murit à la fin de juillet.

Epine d'été, fondante musquée. Fondant, quelquefois un peu pâteux, très-musqué : mûrit au commencement de septembre.

Epine d'hiver. Fondante, beurrée, douce, excellente dans les terrains qui

lui conviennent : mûrit depuis novembre jusqu'à la fin de janvier.

Epine-rose, poire de rose. Fruit tendre, demi-fondant, musqué, sucré : mûrit en août.

Fleur de guigne. Voy. *Poire sans peau.*

Fondante de Brest, Inconnue-Chenau. Chair fine, mais cassante, d'un goût sucré et relevé : mûrit au commencement de septembre.

Fondante musquée. Voyez *Epine d'été.*

Franc-Réal. Bonne à cuire en octobre et novembre.

Frangipane. Fruit demi-fondant, doux, sucré, d'un parfum particulier : mûrit à la fin d'octobre.

Gracioli. Voyez *Bon-chrétien d'été.*

Jalousie. Très-beurrée, prompte à mollir, remplie d'eau sucrée excellente : mûrit à la fin d'octobre.

Jardin, poire de jardin. Fruit cassant, un peu pierreux, d'un goût sucré et fort bon : mûrit en décembre.

Impériale à feuilles de chêne. Le fruit

semblable à une petite virgouleuse, est inférieur en qualité : il est bon en mars et avril.

Inconnue-Chenau. Voyez *Fondante de Brest.*

Inconnue-la-Fare. Voy. *St-Germain.*

Lansac, Dauphine, satin. Fondant, sucré, relevé : mûrit depuis octobre jusqu'à janvier.

Livre, poire de livre. Fruit d'une eau âpre, bon à cuire de décembre en février.

Louise-Bonne, demi-beurré, sans pierres, doux, relevé dans les terrains secs, insipide dans les terrains humides : mûrit en décembre.

Madeleine, citron des Carmes. Fruit fondant, sans pierres, doux, parfumé, agréable ; mûrit à la fin de juin.

Mansuette, solitaire. Fruit demi-fondant, sujet à mollir, eau un peu âcre : il mûrit vers la fin d'octobre.

Marquise. Fruit beurré, fondant, doux,

sucré, un peu musqué : il mûrit en novembre et décembre.

Martin-Sec. Fruit cassant, un peu pierreux, sucré et agréable : il commence à mûrir en novembre, et va jusqu'en janvier, et souvent au delà.

Martin-Sire, Ronville. Chair cassante, eau douce et sucrée : mûrit en janvier.

Messire-Jean doré. Fruit cassant, pierreux, sujet à mollir : mûrit en octobre.

Mouillé-bouche. Voy. *Verte-longue.*

Milan de la Beuvrière. Voyez *Bergamotte d'été.*

Muscat, (petit) sept-en-gueule. Chair demi-beurrée, d'un goût musqué : mûrit à la fin de juin.

Muscat-Robert, poire à la reine, poire d'ambre. Goût sucré et relevé, chair tendre : mûrit à la mi-juillet.

Muscat Lallemand. Fruit fondant, beurré, musqué : il mûrit depuis mars jusqu'en mai.

Muscat vert. Voyez *Cassolette*.

Naples. Fruit demi-cassant, sans pierres, doux et assez agréable en février et mars.

Ognonet, *archiduc d'été*, *amiré roux*. Fruit demi-cassant, un peu pierreux, d'un goût rosat et relevé : mûrit vers le commencement d'août.

Orange rouge. Chair cassante, sucrée et musquée : mûrit en août.

Orange d'hiver. Chair cassante, sans pierres, d'un goût musqué et agréable : ce fruit mûrit en février, mars et avril.

Orange tulipée, *poire aux mouches*. Chair demi-cassante, assez pleine d'eau, quelquefois un peu âcre : ce fruit mûrit au commencement de septembre.

Pastorale. Fruit demi-fondant, sans pierres et fort bon : il mûrit d'octobre en décembre.

Perdreau. Voyez *Rousselet hâtif*.

Poire d'Ambre. Voyez *Muscat Robert*.

— *aux mouches*. Voy. *Orange tulipée*.

— *de Chypre*. Voyez *Rousselet hâtif*.

Poire-figue, fondante, douce et sucrée : mûrit en septembre.

— *à la reine*. Voyez *Muscat Robert*.

— *de livre*. Voyez *Livre*.

— *de jardin*. Voyez *Jardin*.

— *Maure*. Voyez *Colmart*.

— *de rose*. Voyez *Epine-rose*.

— *sans-peau*, *fleur-de-guigne*. Chair fondante, eau douce et parfumée : mûrit au commencement d'août.

Robine, *royale d'été*. Fruit demi-cassant, sucré et musqué : mûrit en août.

Roi d'été, ou *rousselet*. (*gros*) Chair demi-cassante et peu fine, remplie d'eau parfumée.

Rousselet hâtif, *poire de Chypre*, *perdreau*. Chair demi-cassante, eau très-parfumée et sucrée : mûrit vers la mi-juillet.

Rousselet d'hiver, demi-cassant, assez bon ; cette poire est bonne à cuire en février et mars.

Rousselet de Reims, *petit rousselet*. Sa chair est fine, demi-beurrée, son eau

est relevée d'un parfum qui lui est particulier : mûre à la fin d'août.

Rousseline. Fruit demi-beurré, délicat, sucré, musqué, très-agréable : mûrit en novembre.

Ronville. Voyez *Martin-Sire*.

Royale d'été. Voy. *Rousselet*. (*gros*)

Royale d'hiver. Chair demi-beurrée, fondante, sucrée dans les terres sèches et chaudes ; insipide dans les terres froides : mûrit depuis décembre jusqu'en février.

Saint-Père. Chair abondante en eau, excellente cuite, depuis mars jusqu'en mai.

Saint-Germain, *Inconnue-la-Fare*. Fruit très-beurré, fondant, pierreux dans les terrains secs, très-abondant en eau excellente, d'un parfum particulier : il mûrit depuis novembre jusqu'en avril.

Saint-Michel. Voyez *Doyenné*.

Saint-Samson, Voyez *Epargne*.

Salviati. Chair demi-beurrée, sucrée,

très-parfumée, quelquefois un peu sèche: mûrit en août.

Sarrasin. Poire tendre, d'un goût sucré et un peu parfumée; on peut la garder jusqu'en mai.

Satin. Voyez *Lansac.*

Sept-en-gueule. Voyez *Muscat.* (*petit*)

Sucré vert. Beurré sucré, d'un goût agréable: mûr vers la fin d'octobre.

Suprême. Voyez *Bellissime d'été.*

Trésor, amour. Poire tendre, sans pierres, douce sans âcreté, très-bonne à cuire depuis décembre jusqu'en mars.

Tonneau. Cette belle poire est bonne à cuire depuis le commencement de février jusqu'à la fin de mars.

Verte longue, mouille-bouche. Fruit délicat, sans pierres, un peu prompt à mollir, doux, sucré, très-agréable. Il mûrit au commencement d'octobre.

Virgouleuse. Chair tendre, beurrée, sans pierres, pleine d'une eau douce; sucrée, relevée, d'un goût qui ne plaît pas

à beaucoup de personnes. Cette poire mûrit de novembre à janvier.

POMMIER. Les variétés du pommier se multiplient par la greffe sur des sujets de la même espèce. Les sujets élevés de pepins de pommes à cidre ou autres, ou de plant enraciné éclaté des pieds de pommiers sauvages ou cultivés, sont propres pour les grands pommiers de plein vent. Les sujets de doucin, variété de pommier de grandeur très-médiocre, conviennent pour les arbres en éventail ou en buisson. Les sujets de paradis, autre variété de pommier, sont bons pour faire de petits massifs, des bordures de contre-espaliers, etc.

Quoique tous les terrains conviennent au pommier, il réussit mieux dans les terres grasses un peu humides, quoique ses racines ne pivotent pas comme celles du poirier, qu'elles tracent au contraire; il ne réussit pas dans les terrains peu profonds; toutes les expositions lui conviennent.

Variété du pommier, par ordre alphabétique.

Anis. Voyez *Fenouillet gris.*

Api, long-bois. Fruit petit, raccourci, aplati, pâle d'un côté, rouge de l'autre; cette pomme se conserve jusqu'en avril.

Bardin. Voyez *Fenouillet rouge.*

Calville d'été. Fruit petit, blanc de cire, et d'un beau rouge foncé, prompt à se cotonner, un peu sec, et de goût peu relevé; mûrit à la fin de juillet.

Calville blanc d'hiver. Fruit très-gros, chair grenue, fine, tendre, légère, pleine d'eau relevée, sans acidité. Ce beau fruit mûrit de décembre à avril.

Calville rouge d'hiver. Fruit gros, d'un rouge léger et foncé; chair fine, légère, grenue, rouge sous la peau, pleine d'eau relevée et vineuse; mûrit de novembre en janvier.

Calville rouge franc. Fruit dont la chair est teinte en couleur de rose; il se conserve jusqu'en mars.

Capendu ou *courpendu*. Fruit petit, dont la chair imite celle de la reinette; son eau aigrelette est assez agréable; il se conserve jusqu'à la fin de mars.

Cœur de pigeon. Voyez *Pigeon*.

Drap d'or. Voyez *Fenouillet jaune*.

Drap d'or vrai. Fruit gros, un peu renflé vers la queue, très-lisse, d'un beau jaune, léger, grenu, sujet à cotonner, d'un goût agréable; mûrit en décembre.

Fenouillet gris, anis. Fruit petit, bien fait, un peu renflé vers la queue, de couleur grise, tendre, sucré parfumé d'anis, sans odeur : il mûrit depuis décembre jusqu'en février.

Fenouillet jaune, drap d'or. Fruit de moyenne grosseur, ferme, presque sans odeur, délicat, doux et fort agréable: mûrit en octobre et novembre.

Fenouillet rouge, bardin, courpendu. Fruit de moyenne grosseur, d'un gris foncé, flagellé de rouge brun du côté du soleil : il se conserve jusqu'à la fin de février.

Haute-bonté. Gros fruit aplati par les extrémités, d'une odeur plus forte et d'un goût moins relevé que les reinettes : mûrit en janvier et mars.

Jérusalem. Voyez *Pigeon.*

Long-bois. Voyez *Api.*

Nonpareille. Fruit gros, court, très-aplati du côté de la queue, tendre, presque du même goût que la reinette : mûrit en janvier, février et mars.

Passe-pomme rouge. Fruit bien fait, lavé de rouge vif, prompt à se cotonner, d'un goût agréable, mais peu relevé : il mûrit en août.

Pigeon, cœur de pigeon, Jérusalem. Fruit ferme, couleur de rose; chair fine, délicate, grenue, légère, goût très-agréable : mûrit depuis décembre jusqu'en février.

Pigeonnet. Fruit rouge et rayé de rouge foncé, chair fine d'un goût agréable : mûrit en novembre.

Pomme d'or. Fruit petit, ferme, plein d'eau sucrée et relevée. C'est une petite

reinette, et l'une des meilleures pommes: elle peut se conserver jusqu'en mars.

Pommier nain de reinette. Fruit un peu plus gros que celui de la reinette blanche de même forme, saveur et durée: il se conserve jusqu'en mai.

Postophe d'été. Fruit de moyenne grosseur, d'un rouge plus clair que le calville, dont il tient pour la chair et le goût: mûrit vers la fin d'août.

Postophe d'hiver. Fruit gros, d'un goût agréable relevé d'aigrelet, mais moins que les reinettes: il se conserve aussi longtemps.

Rambour franc. Fruit très-gros, très-aplati, d'un jaune très-pâle rayé de rouge, léger, aigrelet; bon à cuire en septembre et octobre.

Rambour d'hiver. Fruit semblable au précédent; ses couleurs sont plus marquées. Cette pomme est bonne à cuire depuis janvier jusqu'à la fin de mars.

Reinette blanche. Fruit de grosseur moyenne, d'un jaune très-pâle, tendre,

très-odorant, sujet à se cotonner, plein d'eau agréable : il se conserve jusqu'en mars.

Reinette de Bretagne. Fruit de moyenne grosseur, rude au toucher, rouge foncé, rayé de rouge brun, ferme, plein d'eau sucrée, relevée d'aigrelet : mûrit en décembre.

Reinette du Canada, ou *grosse reinette d'Angleterre*. Fruit très-gros, sujet à se cotonner, d'un goût moins relevé que celui des bonnes reinettes. Cette superbe pomme, délicieuse étant cuite, mûrit en décembre, janvier et février.

Reinette dorée, *reinette jaune tardive*. Fruit de moyenne grosseur, tiqueté de gris clair sur un beau jaune foncé, ferme, peu odorant, plein d'eau très-sucrée, relevée, et très-peu acide : mûrit de décembre en mars.

Reinette jaune hâtive. Fruit de moyenne grosseur, aplati par les extrémités, d'un jaune clair tiqueté de brun, tendre, mais sujet à cotonner, abondant en eau mé-

diocrement relevée. Cette pomme mûrit vers le commencement d'octobre.

Reinette grise. Fruit gros, aplati par les deux bouts, renflé vers la queue, ferme, un peu cotonneux dans l'extrême maturité, abondant en eau sucrée, relevée d'un acide très-léger et très-fin qui la fait préférer par quelques uns à la reinette franche : comme elle, elle se conserve d'une année à l'autre.

Reinette grise de Champagne. Fruit de moyenne grosseur, cassant, sans odeur, sucré et sans acide : il se garde jusqu'en juillet.

Reinette franche. Fruit gros, lisse, d'un vert clair, qui se change en jaune pâle, quelquefois lavé légèrement de rouge, ferme, sucré, relevé, d'un goût très-agréable : cette pomme, qui se conserve jusqu'aux nouvelles, tient le premier rang.

Reinette rouge. Fruit assez gros, très-lisse, blanc ou jaune clair, teint d'un beau rouge, ferme, abondant en eau, relevé d'aigrelet : il se conserve long-temps.

Reinette violette. Fruit de grosseur moyenne, pointu, allongé, lisse, brillant, rouge foncé ; sa chair, teinte de couleur de rose très-légère, tient de celle du calville, l'eau est sucrée et parsemée de violet : cette pomme se conserve jusqu'en mai.

PRUNIER. Les variétés intéressantes de cet arbre se greffent en écusson ou en fente, sur des sujets de leur espèce, élevés de drageons ou de rejets enracinés, ou mieux des noyaux de prunier de damas noir, de cerisette, de St-Julien, celui-ci est préférable ; on les greffe aussi sur l'abricotier et le pêcher.

Cet arbre, qui réussit dans tous les terrains, s'accommode mieux de terres légères et sablonneuses, pourvu qu'elles aient de la substance ; comme ses racines tracent vers la superficie de la terre, il n'a pas besoin de terrain très-profond ; il aime le grand air et l'exposition du levant ou du couchant ; néanmoins il réussit à toutes.

Lorsque le prunier est jeune, il est bien fait et assez régulier ; mais en vieillissant il se déforme par la quantité de fruit qu'il rapporte jusqu'au bout des branches, et qui les font courber si on n'a pas soin de les étayer, et souvent qui les rompent. On peut remédier à cette difficulté, et conserver cet arbre dans sa régularité, en passant dans le pied un grand cerceau, qu'on lie ensuite et qu'on fait monter à la hauteur des deux tiers des branches, et qu'on assujettit des différens côtés ; alors l'arbre se soutient par lui-même. Cette opération n'est autre que de mettre en dehors de cet arbre, pour le contenir, le cerceau qu'on met dans les poiriers ou pommiers pour les former.

La taille du prunier se règle selon la place qu'il occupe, mais en plein vent il n'a besoin que d'être nettoyé, débarrassé du bois mort et des chandelles qui montent droit dans le milieu, dont le bois lisse n'annonce aucun fruit.

On compte plus de cinquante variétés

de pruniers ; il suffira de désigner les meilleures, dont la liste suit par ordre alphabétique.

Abricotée (prune), semblable à la petite reine-claude ; chair ferme et jaune, quittant le noyau, pleine d'eau musquée et agréable : mûrit au commencement de septembre.

Damas d'Italie. Fruit de moyenne grosseur, d'un violet clair qui brunit ensuite ; chair jaunâtre, quittant le noyau, eau sucrée et de bon goût : mûrit à la fin d'août.

Damas musqué, prune de Malte, prune de Chypre. Petit fruit, d'un violet approchant du noir, très-fleuri ; sa chair est jaune et ferme, abondante en eau, d'un goût relevé et musqué : mûrit à la mi-août.

Damas de septembre, prune des vacances. Fruit petit, d'un violet foncé, un peu allongé ; chair jaune, cassante, adhérente à la peau, quittant le noyau,

d'un goût relevé et agréable : mûrit en septembre.

Damas de Tours. Cette prune, inférieure en qualité au damas violet, est très-grosse, et mûrit vers la mi-juillet.

Damas violet. Fruit de moyenne grosseur, allongé, violet, très-fleuri, chair jaune, ferme, sucrée, un peu aigre : il mûrit en août.

Diaprée blanche. Chair d'un jaune très-clair, ferme, pleine d'eau, d'un goût sucré, relevé et très-fin, quittant la peau et le noyau : mûrit au commencement de septembre.

Diaprée rouge, Roche-Corbon. Fruit de moyenne grosseur, d'un rouge cerise; il a la chair jaune, ferme, fine, pleine d'eau sucrée et relevée, quittant le noyau et la peau : mûrit en septembre.

Diaprée violette. Fruit de moyenne grosseur, violet ferme, délicat, sucré, agréable, la peau et le noyau ne tiennent pas à la chair. Toutes les diaprées font d'excellens pruneaux.

Drap d'or. Voyez *Mirabelle double.*

Impératrice blanche. Prune de moyenne grosseur, de forme un peu allongée, d'un jaune clair, qui la fait paroître blanche; chair ferme, jaune, pleine d'eau sucrée et agréable, quittant bien le noyau : mûrit à la fin d'août.

Impératrice violette. Variétés tardives des perdrigons, préférables aux impériales. Fruit de moyenne grosseur, long et pointu par les deux bouts, d'un beau violet, ferme, délicat : ne mûrit qu'en octobre.

Impériale blanche. Fruit qui n'a que le mérite d'être de la grosseur d'un œuf de poule d'Inde.

Impériale violette. Fruit très-gros, long, très-fleuri, d'un violet clair, ferme, un peu sec, d'un goût sucré et relevé : mûrit vers la fin d'août.

Mirabelle. Fruit rond, un peu allongé, quelquefois tiqueté de rouge, ferme, un peu sec, fort sucré, bon à cuire sur de la pâte : mûrit vers la mi-août.

Mirabelle double, drap d'or. Petite prune presque ronde, de la forme d'une petite reine-claude, jaune, tachetée de rouge, fondante, très-délicate, fort sucrée : mûrit vers la mi-août.

Monsieur (prune de). Fruit gros, arrondi, bien fleuri, d'un brun violet; chair jaune fondante, d'un goût un peu relevé dans les terrains chauds et secs, quittant bien la peau et le noyau : mûrit vers la fin de juillet. Il y en a d'une variété plus hâtive de quinze jours environ pour la maturité.

Perdrigon blanc. Fruit petit, un peu longuet, d'un vert presque blanc, tiqueté de rouge, fin, fondant, très-sucré, d'un parfum qui lui est particulier : mûrit au commencement de septembre.

Perdrigon Normand. Fruit gros, très-peu allongé, d'un violet très-foncé, ou d'un violet clair, mêlé de jaune, ferme, délicat, plein d'eau douce et relevée : mûrit vers la fin d'août.

Perdrigon rouge. Fruit de même forme

que le perdrigon blanc, d'un beau rouge, tirant sur le violet, fin, ferme, plein d'eau sucrée et relevée : mûrit en septembre.

Perdrigon violet. Fruit de moyenne grosseur, chair fine et délicate, d'une eau fort sucrée, relevée, parfumée : mûrit à la fin d'août.

Précoce de Tours. Fruit petit, ovale, noir, très-fleuri, assez plein d'eau, un peu parfumé : mûrit vers la mi-juillet.

Prune de Catalogne, jaune hâtive. Fruit petit, allongé, jaune, mollasse, un peu sucré et musqué, souvent insipide : mûrit vers la mi-juillet.

Prune suisse ou *Couetche.* Variété de la prune de monsieur; chair très-ferme, quittant le noyau. Ce fruit, qui se conserve long-temps sur l'arbre, et qui mûrit de septembre à octobre, est excellent pour faire des pruneaux; il y a la grosse et la petite espèce.

Reine-Claude, Dauphine, Abricot-vert, Verte-bonne. Fruit gros et rond, la peau tient à la chair; elle est fine,

verte, semée de taches grises et rouges; la chair, un peu adhérente au noyau, est fine, délicate, fondante, très-pleine d'eau sucrée, et du goût le plus excellent quand l'arbre est âgé, et dans un terrain léger et chaud : mûrit en août.

Reine - Claude (petite). Fruit de moyenne grosseur, d'un vert tirant sur le blanc; très-fleuri, chair un peu grossière, quelquefois sèche, eau sucrée : mûrit au commencement de septembre.

Royale de Tours. Fruit gros, divisé par une large gouttière, très-fleuri, d'un violet peu foncé et d'un rouge clair; chair fine, pleine d'eau sucrée, assez relevée : mûrit à la fin de juillet.

Sainte-Catherine. Fruit de moyenne grosseur, allongé, renflé par la tête, d'un jaune de cire, bien fleuri; chair jaune, fondante, délicate, tenant à la peau et quittant le noyau; eau sucrée et excellente quand le fruit est mûr, vers la mi-septembre.

VIGNE. Il n'est question, dans cet article,

que de la vigne cultivée dans les jardins, pour l'agrément ou le rapport, soit en treille, soit en ceps échalassés.

On multiplie communément la vigne par les marcottes ou provins, et par les boutures ou chapons, qui se font avec des bourgeons forts et bien garnis d'yeux ou boutons, au bout desquels on laisse un peu de bois de deux ans, et qu'on enterre jusqu'à l'avant-dernier œil.

La vigne aime les terrains chauds, légers, un peu pierreux ou graveleux : le fruit mûrit difficilement dans les terrains froids et humides, et il a moins de goût : la vigne n'aime pas le fumier, il donne mauvais goût au fruit.

On taille la vigne selon les climats et son exposition, la qualité du terrain et les progrès de la végétation qu'il faut toujours prévenir. On ne donnera pas les règles de cette taille, qui varie selon les pays ; il y a cependant un usage habituel auquel on doit se conformer. On observera sur-tout de n'ébourgeonner, ni de rogner

les bourgeons de la vigne quand elle est en fleur, dans la crainte de faire couler son fruit. On aura aussi attention à ne pas arrêter trop tôt la pousse, car en rognant de trop bonne heure, la sève reflue dans le bois et fait sortir des ailes de tous les yeux, qu'on est obligé d'ôter ensuite pour ne pas épuiser le bois, et pour dégager le fruit qui se trouveroit caché sous cette abondance de pousse inutile. (*Voyez* aux Travaux du Jardin, page 91.)

Variétés des raisins.

Raisin précoce, raisin de la Madeleine, morillon hâtif. Le seul mérite de ce raisin est de mûrir avant les autres, car les grappes sont petites; les grains, quoique nombreux, sont petits, la peau est dure, d'un violet noir; le jus est insipide.

Chasselas, chasselas doré, Bar-sur-Aube blanc. Cette vigne, très-commune dans les jardins, mûrit très-bien, donne

de grosses grappes, dont les grains, d'inégale grosseur, sont bien arrondis, couverts d'une peau dure, d'un vert pâle, qui jaunit ensuite et prend une couleur d'ambre. Ce raisin est excellent.

Chasselas rouge. Variété du précédent, dont les grains se lavent légèrement de rouge d'un côté.

Chasselas musqué. Variété de chasselas un peu plus tardive, dont la graine ne prend pas la couleur d'ambre. Son eau abondante et sucrée est relevée d'un musc agréable.

Cioutat, raisin d'Autriche. La feuille de ce chasselas est divisée en cinq pièces découpées profondément et garnies, par les bords, de dents fort longues. Les grappes sont moins nombreuses, moins grosses et moins garnies de grains que celles des autres chasselas.

Muscat manne. Grappe fort allongée, très-garnie de grains un peu allongés et renflés par la tête. Peau cassante, d'un vert presque blanc, et ambrée; eau très-

sucrée et musquée. Cet excellent raisin mûrit difficilement, même à l'exposition du midi.

Muscat rouge. Cette variété de muscat mûrit mieux parce que les grains sont moins serrés ; ils sont bien arrondis, couverts d'une peau moins cassante et d'un rouge vif. L'eau est un peu moins musquée.

Muscat d'Alexandrie, passe-longue musquée. Grappe allongée, peu garnie de grains ovales, d'un vert clair qui se change en jaune ambré à la maturité. On fait des confitures excellentes de ce raisin qui mûrit difficilement.

Cornichon blanc. Grappe avec peu de grains très-longs, enflés par le milieu, courbés comme un cornichon. Peau dure, bien fleurie, d'un vert blanchâtre, qui jaunit un peu ; son eau est douce et sucrée: ce raisin mûrit difficilement.

Corinthe blanc. Grappe allongée, garnie de petits grains ronds, très-fondans et sucrés. Ce petit raisin, qui a deux variétés moins estimables, l'une rouge, l'autre

violette, n'a point de pepins et mûrit très-bien dès la mi-septembre.

Bourdelais, bordelais, verjus. Grappe fort grosse, bien garnie de grains ovales ou oblongs, un peu enflés par la tête, couverts d'une peau dure, d'un blanc qui jaunit par la suite : eau très-agréable. Il y en a trois variétés, une à très-gros grains qui lui est préférable, une à fruit noir, et une à fruit rouge, dont la couleur n'est pas agréable à l'œil. Toutes ces espèces s'emploient aux mêmes usages.

CATALOGUE

DE FLEURS ET DE PLANTES QUI PEUVENT ORNER UN PARTERRE.

ACONIT-NAPEL, grande plante vivace par sa racine bulbeuse : fleurit en juillet et août.

Aconit-napel, tue-loup. Tige plus élevée que le précédent : fleurit au même temps.

— *pyramidal.* Celui-ci donne un plus long et plus bel épi de fleurs : fleurit en mai ou juin.

L'aconit ne demande aucun soin particulier, toute terre lui convient. Il se multiplie de semences au printemps ou en automne, mais plus sûrement de pieds éclatés. C'est un poison dont il est même dangereux de flairer les fleurs.

Ail rameux. Fleurs purpurines.

— *rose.* Fleurs couleur de rose.

— *des sables.* Fleurs purpurines.

— *à tête sphérique.* Fleurs d'un pourpre foncé.

— *jaune.* Fleurs jaunes.

Ail panaché. Fleurs d'un blanc rosé.
— *à grandes fleurs.* Fleurs grandes et blanchâtres.
— *pétiolé.* Fleurs d'un blanc de lait.
— *doré.* Fleurs d'un beau jaune, grandes et ouvertes en étoile.
— *des vignes.* Fleurs rougeâtres.

L'ail se multiplie de graines ou de caïeux; il n'est pas difficile sur le terrain.

Amaranthe à queue de renard. Epis de fleurs d'un beau rouge. Celle-ci peut se semer en place.

Amaranthe passe-velours ou *crête-de-coq.* Fleurs pourpres, rouges, jaunes.

Cette plante doit être semée en pots pour être transplantée à demeure, autrement elle languit long-temps avant de reprendre.

Amaranthoïde. Immortelle. Fleurs d'un pourpre éclatant.

Les amaranthes sont annuelles, elles aiment beaucoup l'eau et peu le soleil; il leur faut une terre légère et bien amendée par des fumiers consommés.

Ambrette ; bluet du Levant ; fleurs du Grand-Seigneur. Variété du bluet, dont les fleurs blanches, ou violet pourpre, ou rouge pâle, sont très-odorantes.

Ambrette jaune ; sultan doux. Autre variété dont les fleurs, d'un jaune brillant, ont une odeur douce et agréable.

Cette dernière ambrette est délicate ; il faut l'élever sur couche ; on la met ensuite en pots, et on place à la meilleure exposition les pieds dont on veut récolter la graine.

Ancolie. Plante vivace. Dans trente variétés connues de cette plante, les seules à cultiver sont celles à fleurs blanches, à fleurs bleues, à fleurs violettes, à fleurs couleur de rose, à fleurs couleur de chair, et à fleurs panachées.

L'ancolie se multiplie d'elle-même par ses graines : elle fleurit en mai et juin, et n'est point difficile sur le terrain ni sur l'exposition.

Anémone. Plante vivace par sa racine, nommée *patte*, et qui pousse des fibres

ou racines chevelues. On compte environ cent cinquante variétés d'anémones, distinguées par leurs couleurs, leurs nuances, et leur mélange. On peut se procurer des anémones en fleur dans tout le courant de l'année ; mais il faut ménager les variétés les plus précieuses.

Il faut à l'anémone une bonne terre franche sans mélange de fumier ni de terreau. Si le temps se dispose à la gelée, on couvre le plant de grande litière bien secouée et bien sèche, on la couvre ensuite de paillassons.

Asphodèle blanc. Grande plante vivace, sa racine est noueuse.

Asphodèle à fleurs jaunes, ou *verge de Jacob.*

Cette plante, qui fleurit en mai et juin, se plaît au soleil, et n'est pas difficile sur le terrain, pourvu qu'il soit frais ; sans cela il faudroit l'arroser fréquemment. On la multiplie par les graines qu'on sème en automne ou au printemps ; mais

mieux dans les mêmes saisons, par les pieds éclatés.

Aster, ou *œil-de-Christ. Aster de la Nouvelle-Angleterre.* Tiges très-élevées, fleurs violettes et pourpres, qui paroissent en août.

Aster de Sibérie. Tiges plus basses, fleurs bleues, en août.

Aster à grandes fleurs. Tiges entre les deux espèces ci-dessus, fleur bleue solitaire vers la fin d'octobre. On peut multiplier cette dernière par des boutures faites de ses tiges en mai.

L'aster se multiplie par les semences au printemps; mais il est plus prompt d'en éclater les pieds au printemps ou à l'automne. Cette plante forme de très-grosses touffes.

Astragale des Alpes. Plante moyenne, vivace : fleurs blanches, ou d'un jaune pâle, petites, nombreuses, et serrées en épis cylindriques.

Astragale d'Orient. Fleurs jaunes disposées en épis peu garnis.

Cette plante fleurit en juin et juillet, et ces deux espèces sont les seules qui méritent d'être cultivées. On la multiplie de graines ou de pieds éclatés. Tous les terrains lui conviennent.

Attrape-mouche. Voyez *Jacée des jardins. Muscipula.*

Auricule. Voyez *Oreille-d'ours.*

Balsamine. Plante annuelle de grandeur moyenne. Cette plante a un beau port; on recherche les doubles, rouges, violettes ou panachées.

Balsamine de Judée. Cette variété est distinguée par la beauté de ses grandes fleurs doubles, blanches, ou pourpres, ou panachées de blanc et de rouge.

Cette plante, qui aime le soleil et l'eau, se sème sur couche au commencement du printemps, et plus tard en pleine terre.

Barbe de chèvre. Plante vivace par ses racines, annuelle par ses tiges. Fleurs blanches et fort petites en juin.

Rarement la graine de cette plante

mûrit, mais on la multiplie par les drageons de ses racines, difficiles cependant à séparer.

Barbeau. Voyez *Bluet*.

Basilic. Voyez au catalogue des plantes potagères.

Bassin ou *bassinet; grenouillette* ou *pas-de-lion*. Plante vivace de la famille des renoncules, dont on ne cultive que la variété à fleurs doubles qui est très-jolie, et qu'on multiplie par ses traces, qu'elle produit abondamment : fleurit en mai et juin.

Bec-de-grue. Voyez *Géranium*.

Belle de jour; liseron de Portugal. Plante annuelle, dont la touffe demande beaucoup de place. En juin, juillet et août elle produit beaucoup de fleurs en entonnoir, qui ne s'ouvrent qu'au lever du soleil, et se ferment quand il se couche. On la sème au printemps.

Belle de nuit, ou *le Jalap*. Plante annuelle, qui a beaucoup de sous-variétés distinguées par la couleur de la fleur,

jaune, rouge, pourpre, panachée, etc.

Belle de nuit du Mexique. Fleur blanche d'une odeur très-agréable, qui paroît en automne.

La belle de nuit s'ouvre vers le coucher du soleil, et se ferme le lendemain sur les neuf à dix heures s'il fait soleil, et plus tard si le temps est à la pluie. On la sème sur couche au printemps, et on la place ensuite à bonne exposition.

Après l'automne, on peut lever de terre les racines de la belle de nuit, les conserver dans du sable sec, à l'abri des gelées, et les replanter au printemps; ou si on a mis cette plante en pots, on retire les pots qu'on met à l'abri de la gelée; et au printemps la plante repousse.

Bluet ou *barbeau.* De cette plante commune, qui ne donne que des fleurs bleues, on a obtenu diverses variétés par la culture; il y en a de couleur blanche, rose, puce, violette, etc. On la sème en place en mêlant plusieurs variétés ensemble. *Voyez* AMBRETTE.

Bourbonnaise. Plante vivace qui n'a que la couleur blanche dans les champs, mais qui, par la culture, a donné quelques variétés à fleurs doubles, rouges, panachées : elle fleurit au printemps. On la multiplie par l'éclat de ses pieds en mars ou en septembre.

Bouton d'argent. Plante vivace dont les fleurs sont blanches et disposées en rose. On ne cultive que celle à fleurs doubles qui fleurit en avril et mai. On la multiplie par l'éclat de ses racines, depuis octobre jusqu'en mars.

Bouton d'or. Même culture que le précédent.

Campanule. Plante moyenne vivace, dont les fleurs, en forme de cloche, sont bleues ou blanches.

— *à feuilles d'ortie, fleurs doubles.*

— *pyramidale.*

— *à grandes fleurs.* Celle-ci est annuelle; on la multiplie par ses graines, qu'elle répand assez d'elle-même. Les autres

se multiplient ou de graines, ou par pieds éclatés.

Cardinale. Plante vivace dont il y a deux variétés, l'une à fleurs bleues, l'autre à fleurs rouges. Cette plante craint le froid, et ne mérite pas les soins qu'elle exige. On la multiplie de graine ou de pieds éclatés.

Chevelure des Germains. Voyez *chrysocome.*

Chèvrefeuille commun; chèvrefeuille des bois. Plante sarmenteuse, qu'on élève en arbrisseau ou qu'on laisse grimper aux arbres. Cette plante donne une fleur odorante, jaune ou blanche en dedans, et lavée de rouge en dehors : elle s'ouvre depuis juin jusqu'en septembre.

— *panaché à feuilles de chêne.*

— *d'Allemagne.* Tige, branches et feuilles plus fortes; fleurs lavées de rouge.

— *d'Italie.* Ses feuilles ne tombent pas l'hiver; fleurs grandes, belles, odorantes, par bouquets. Il y en a une sous-

variété dont les fleurs blanches et odorantes paroissent plus tôt.

Chèvrefeuille rouge de Virginie. Celui-ci, qui perd ses feuilles l'hiver en pleine terre, les conserve dans l'orangerie; ses fleurs, d'un beau rouge, sont divisées en cinq parties égales.

On multiplie seulement les chèvrefeuilles par les marcottes, les boutures et les drageons. La terre un peu humide leur convient.

Chrysocome, chevelure des Germains; flocon d'or. Cette plante vivace donne, depuis juillet jusqu'en septembre, des fleurs d'un beau jaune brillant; rarement on la multiplie par ses graines, car alors elle ne fleuriroit que la seconde année, mais par le pied qu'on éclate quand la tige sèche.

Coquelourde. Plante vivace, dont les fleurs disposées en rose et d'un fort beau rouge, paroissent presque tout l'été : on les multiplie de graines semées au prin-

temps. La variété à fleurs doubles se multiplie par l'éclat de ses pieds.

Couronne impériale commune. Plante vivace, à feuilles allongées et étroites, dont l'oignon est charnu et fort gros. On en compte une douzaine de variétés, dont les plus estimées sont celles à fleurs doubles jaunes, à fleurs doubles rouges, à fleurs rouges et feuilles panachées, à double couronne ou double rang de fleurs jaunes, rouges, etc.

Couronne royale d'automne. Feuilles longues d'un pied environ; fleurs en couronne d'un blanc verdâtre.

Couronne royale du printemps.

Ces plantes fleurissent en avril, et se multiplient par les caïeux.

Crête-de-coq. Voyez *Amaranthe*, *Passe-velours*.

Croix de Jérusalem. Plante vivace, dont les fleurs de couleur ponceau, vives et éclatantes, paroissent en juin et juillet. On la multiplie ou par ses pieds éclatés au printemps et en automne, ou par bou-

tures levées sur la plante avant qu'elle fleurisse.

Cupidone. Plante moyenne qui, depuis juillet jusqu'en septembre, donne des fleurs grandes et d'un beau bleu; elle se multiplie par boutures ou par graines semées sur couche.

Cyclamen, ou *pain-de-pourceau d'automne.* Plante bulbeuse et vivace dont il y a plusieurs variétés d'automne, d'hiver et de printemps, distinguées par la couleur de leurs fleurs, blanches, bordées de rouge, incarnates, rouges, rouges bordées de blanc, etc.

Cynoglosse rampante. Plante vivace qui donne des fleurs d'un très-beau bleu, depuis mars jusqu'en mai; elle se multiplie par l'éclat de ses pieds.

Cynoglosse de Portugal. Plante annuelle à fleurs blanches, qui se multiplie par graines.

Dauphinelle. Voyez *Pied-d'alouette.*

Doronic (*le grand*); — *plantagine*; — *de Suisse.* Ces doronics donnent de

grandes et belles fleurs jaunes, radiées, en avril et mai; on les multiplie de graines, ou de leurs racines qui tracent beaucoup.

Ephémère de Virginie. Plante moyenne, vivace, à fleurs blanches ou à fleurs violettes, qui se multiplie par l'éclat de ses pieds.

Epi de lait. Voyez *Ornithogale*.

Epilobe à épi. Voyez *Osier fleuri*.

Etoile de Bethléem. Voy. *Ornithogale*.

Eupatoire. Plante moyenne, vivace, à petites fleurs jaunes, radiées, très-odorantes; on la multiplie de pieds éclatés ou de graines.

Filipendule. Petite plante vivace qui se multiplie de pieds éclatés et qui donne en été de petites fleurs blanches.

Fleur des veuves. Voyez *Scabieuse*.

Flocon d'or. Voyez *Chrysocome*.

Fraxinelle. Plante vivace, à fleurs blanches ou violettes, ou rouge purpurin clair, selon les variétés. Elle exhale une odeur très-forte. On la multiplie par pieds

éclatés, ou de semences qui ne lèvent qu'au bout de dix-huit mois, et qui ne fleurissent que la cinquième année.

Fritillaire-Méléagre. Plante vivace dont on compte plus de cinquante variétés distinguées par les feuilles et les fleurs : on les multiplie toutes par les caïeux qu'il faut séparer tous les trois ans, ou de graines, pour obtenir des variétés.

Galéga. Voyez *Rue-de-chèvre.*

Gazon d'Espagne. Voyez *Statice.*

Géranium ou *bec-de-grue.* Plante moyenne qui se multiplie de pieds éclatés. *Voyez* aux plantes d'orangerie.

Gesse vivace, pois vivace. Plante sarmenteuse, vivace par sa racine, qui donne des fleurs couleur de rose, ou gris de lin. On la sème en place, ce qui est préférable à en séparer les pieds.

Gesse odorante ou *pois d'odeur.* Plante sarmenteuse, annuelle, très-agréable par son odeur et la variété de ses fleurs de couleur blanche, violette ou rose : on la sème en place.

Giroflée jaune ou *ravenelle.* Cette plante, à fleurs jaunes et simples, croît naturellement par-tout, et se sème d'elle-même. Sa variété, à fleurs doubles, est préférable. On multiplie les premières par graines, pour avoir des doubles; mais il vaut mieux marcotter ces dernières.

Giroflée des Jardins. Plante moyenne bisannuelle et même trisannuelle, dont il y a plusieurs variétés.

— *annuelle* ou *quarantaine.* Il y en a plusieurs variétés, distinguées par leurs fleurs. On la sème sur couches ou en pots.

— *de Mahon*, propre à former des bordures ou massifs: on en sème tout le printemps et l'été.

Grénésienne. Voyez *Lis de Grenesey.*

Grenouillette. Voyez *Bassin.*

Hépatique. Plante vivace, dont la fleur paroît quelquefois dès décembre. On en distingue deux variétés qu'on multiplie d'éclats de racines.

Jacée des jardins, attrape-mouche.

Plante vivace, dont les fleurs nombreuses, qui paroissent en mai, sont d'un rouge éclatant. On la multiplie par la division de ses pieds.

Jacinthe ou *Hyacinthe*. Plante vivace par son oignon; dont il y a la variété à fleurs doubles. On compte plus de sept cents jacinthes, dont peu sont parfaites d'après le désir des curieux, qui donnent à chaque variété le nom qui leur plaît. C'est par la semence qu'on se procure ces variétés.

Jacinthe de mai. Petite plante vivace, à racine bulbeuse, qui se multiplie par la séparation de ses oignons.

— *du Pérou*, également vivace. Il y en a une variété à fleurs blanches, et une à fleurs bleues.

— *de Sienne, lilas de terre*. Plante vivace: se multiplie par ses caïeux, séparés tous les trois ans environ.

— *étoilée du printemps*, à fleurs blanches ou bleues en étoile en mai.

Jacinthe étoilée d'automne, fleurs bleues en septembre.

Jalap. Voyez *Belle-de-nuit.*

Jasmin d'Amérique, liseron écarlate. Plante annuelle, grimpante, dont les fleurs sont en entonnoir comme celles du liseron. On la sème en mai ou sur couches, pour avancer le plant.

Jasmin commun. Arbrisseau à fleurs blanches et odorantes. Il se multiplie de marcottes, de boutures, et plus ordinairement de drageons ou éclats enracinés. On le fait également monter le long des murs ou des treillages,

Jasmin des bois, à fleurs jaunes sans odeur. Il se multiplie par ses traces très-abondantes et souvent incommodes.

Immortelle. Plante annuelle à fleurs blanches ou violettes, ou gris de lin, selon la variété. On la sème au printemps. *Voyez* Amaranthoïde.

Jonquille. Petite plante vivace dont l'oignon est petit. Ses fleurs sont jaunes, doubles, odorantes. On la multiplie de

ses caïeux, qu'on sépare en septembre ou octobre.

Iris. On distingue les iris à racines, et les iris bulbeux ou à oignons : on en compte plus de cinquante variétés. L'iris à racines se multiplie par l'éclat des racines ; ceux à oignons par les caïeux, quand ils ne poussent pas.

Julienne. Plante vivace, dont il y a une variété à fleurs simples, et l'autre à fleurs doubles. Celle-ci se multiplie de pieds éclatés, avec des racines, au printemps ou en automne, ou par boutures faites des tiges défleuries.

Larme de Job. Plante annuelle, dont la fleur en épi produit une graine ovale, dure, lisse, grise ou marbrée, percée selon sa longueur : on s'en sert ordinairement pour faire des chapelets.

Laurier St-Antoine. Voyez *Osier fleuri*.

Lilas de terre. Voyez *Jacinthe de Sienne*.

Liseron de Portugal. Voyez *Belle-de-jour*.

Liseron écarlate. Voyez *Jasmin d'Amérique.*

Lis blanc ou *lis commun.* Ce lis est à fleurs blanches, et ses sous-variétés à fleurs blanches doubles.

Lis orangé. Fleurs couleur d'orange ou aurore.

— *de Pomponne, lis rouge.* Fleurs rouges.

— *de Perse.* Fleurs d'un pourpre foncé.

— *Martagon.* Fleurs lilas ou violet très-clair.

— *de Canada.* Grandes fleurs jaunes tachetées de brun.

— *St-Bruno.* Fleurs blanches sans odeur.

— *des vallées.* Voyez *Muguet.*

— *de Grenesey, Grénésienne.* Fleurs d'un beau rouge ponceau vif, parsemées de poudre d'or qui paroît et brille au soleil.

— *Belladone.* Fleurs odorantes, blanches, couleur de rose ou d'un pourpre fort clair.

Les lis se multiplient de caïeux éclatés

des oignons, qu'il convient de relever de terre tous les trois ans.

Marguerite. Petite plante propre à faire des bordures ou des massifs ; tous les ans on en éclate les pieds, et on les transplante.

Matricaire. On ne cultive que la double, dont les fleurs ressemblent au bouton d'argent. Elles se succèdent pendant tout l'été, en retranchant à mesure les tiges défleuries.

Mauve orientale. Fleurs d'un rouge peu foncé.

— *frisée.* Fleurs en grappes.

— *de Venise*, ou *fleur d'une heure*, *Hetmie à vessie.* Fleurs d'un pourpre foncé et d'un jaune très-pâle. Ces plantes se sèment au printemps.

Mignardise. Voy. *OEillet mignardise.*

Miosotis, ou *oreille-de-souris.* Petite plante vivace à fleurs blanches, qui durent long-temps. Elle peut faire des bordures.

Monarde de Pensylvanie. Plante vi-

vace par ses racines. Fleurs d'un rouge éclatant, ou couleur de feu. Il y en a une variété à fleurs gris de lin.

Ces plantes se multiplient par leurs graines semées au printemps, ou par l'éclat de leurs racines.

Mufle de lion, ou *de veau*. Plante moyenne bisannuelle. Fleurs d'un beau rouge, pourpre, ou cramoisi, avec le palais jaune. Il y en a une variété à fleur couleur de chair assez estimée.

Cette plante se multiplie d'elle-même, mais on peut aussi la semer en place.

Muguet, ou *lis des vallées*. Plante vivace par ses racines noueuses et traçantes. Fleurs blanches très-odorantes, pendantes en forme de grelot; fleurit en mai : il y en a une variété à fleurs doubles.

L'un et l'autre se multiplient par leurs racines.

Muscipula. Attrape-mouche. Plante annuelle. Fleurs simples, odorantes, d'un beau cramoisi, ou blanches, ou de cou-

leur de chair très-pâle : elles paroissent en juin.

Cette plante se sème d'elle-même, ou on la sème en place. Son nom lui vient de ce que, dans le bas de sa tige, il y a une humeur visqueuse qui arrête les mouches qui s'y posent.

† *Narcisse.* Il y en a de simples et de doubles, à grandes fleurs, à petites fleurs, à fleurs solitaires, à fleurs en bouquets, de tous blancs, de tous jaunes, de couleurs mêlées, etc.

Narcisse de poëte. Fleur solitaire.

— *d'Alger.* Bouquet de six à huit petites fleurs jaunes.

— *de Constantinople.* Fleurs blanches, d'une odeur très-agréable, dont l'anneau est jaune.

— *de Chypre.* Variété du précédent.

— *des Pyrénées.* Fleur solitaire.

Les narcisses indigènes se plantent en octobre, les jaunes donnent leur fleur en avril, les blancs en mai. On ne les

lève de terre que pour les multiplier en séparant les caïeux.

Les narcisses exotiques doivent être couverts de litière dans les grandes gelées; ils se multiplient de même.

OEil-de-Christ. Voyez *Aster.*

OEillet. Plante vivace qui se divise et se sous-divise en différentes classes. On ne cultive les simples que par l'espérance d'avoir de la graine, afin d'obtenir des variétés de doubles.

Les couleurs les plus estimées en œillet sont, le blanc pur panaché de bandes violettes, ou pourpres, ou incarnates, étendues nettement depuis l'onglet ou naissance des pétales jusqu'à leur extrémité; celui à fond blanc panaché par grandes plaques de pourpre foncé, et de rose pâle; les beaux œillets ont trois couleurs, comme feu, violet et rose: on les nomme bisarres ou tricolors.

On multiplie les œillets par les semences, les marcottes et les boutures. Tout

le monde connoît la manière de marcotter.

OEillet de poëte ; œillet d'Espagne. Il se multiplie par les pieds éclatés, ou les semences.

— *de la Chine.* Il se multiplie par les semences.

— *mignardise ; œilletive ; œillet frangé.* Se multiplie par les graines de la variété des semi-doubles, et par les pieds éclatés avec ou sans racines.

Il y a encore une autre mignardise qui ne se multiplie que par les pieds éclatés.

OEillet de jalousie. Cette plante, qui se multiplie de semences ou de pieds éclatés, ne demande aucun soin.

— *d'Inde.* Cette plante moyenne, annuelle, n'a de l'œillet que le nom; on la sème sur couche en mars, et on met le plant en place. Il y en a trois variétés qui fleurissent pendant tout l'été.

Oreille-d'ours ; auricule. Plante basse dont, par la culture, on a gagné un grand

nombre de variétés distinguées par leurs couleurs, leurs mélanges, les panaches, etc. Celles qui ont à leurs fleurs une double cloche sont plus estimées, et encore plus celles qui en ont trois.

Une oreille-d'ours est réputée belle lorsque sa tige est forte, longue de quatre pouces au moins, et pas plus de six; lorsque le bouquet est composé de huit fleurs au moins, qu'il n'est ni trop lâche, ni trop serré; lorsque le pétale de grandeur moyenne n'est ni froncé, ni godronné par les bords, ni fermé en dedans, ni replié en dehors, mais étendu carrément avec son tube; lorsque la couleur est brillante, ou lustrée, ou satinée, ou veloutée, ou bisarre, ou panachée; enfin lorsque les sommets des étamines remplissent l'entrée de l'entonnoir.

Cette plante demande des soins et une culture particulière; elle craint le trop grand soleil et les arrosemens trop abondans. On la multiplie par les pieds séparés, et par graines.

Oreille-d'ours de Virginie. Plante vivace à fleurs purpurines qui paroissent en avril, et qu'on multiplie d'œilletons enracinés, séparés ou écartés en août, ou par ses graines qu'on sème en juillet, à l'ombre et en lieu humide. Cette plante craint le grand soleil et la sécheresse.

Oreille-de-souris. Voyez *Miosotis.*

Ornithogale pyramidale ; épi de lait ; étoile de Bethléem. Fleurs blanches, terminées en pyramide.

Ornithogale d'Arabie, ou *d'Alexandrie.* Fleurs blanches également ; mais en général la plante est plus forte.

— *des Pyrénées.* Fleurs couleur verte, tirant sur le jaune.

Ces plantes se multiplient de semences ; mais mieux par leurs bulbes déplantées tous les deux ans, et éclatées.

Osier fleuri, laurier Saint-Antoine, épilobe à épi. Grande plante vivace ; fleurs grandes et belles, couleur de rose, ou un peu violettes.

Osier des Alpes. Tige moins haute, fleurs solitaires, de couleur pourpre.

Ces belles plantes, qui fleurissent en juillet, se multiplient de semences et plus promptement de pieds éclatés; elles tracent beaucoup.

Pain-de-Pourceau d'automne. Voyez *Cyclamen.*

Palma-Christi. Voyez *Ricin.*

Paquerette. Cette plante bisannuelle a les fleurs solitaires, grandes, belles, blanches, ou jaune doré, selon les variétés. On la sème au printemps; on la multiplie aussi de boutures.

Pas-de-Lion. Voyez *Bassin.*

Passe-Rose, ou *Rose trémière.* Plante vivace, dont les tiges montent quelquefois à la hauteur de huit pieds; il y en a de simples et de doubles; les fleurs sont d'une odeur peu agréable, de couleurs différentes, selon les variétés.

— *de la Chine.* Cette plante, moins forte que la précédente, est également

vivace, et se multiplie de semences ou de pieds séparés.

Pavot commun. Plante annuelle, qui ne reprend pas à la transplantation, et qu'il faut semer en place au printemps ou en automne ; quand elle est en fleur on arrache tous les simples de ceux dont les couleurs sont désagréables.

Pavot de Hollande, ou *panaché.* Ce grand pavot est bon dans des massifs, et produit un beau coup d'œil quand il est bien mélangé.

Pavot coquelicot. Il a beaucoup de variétés à fleurs simples et à fleurs doubles.

Péone, *Pione* ou *Pivoine.* Plante vivace, qui fleurit vers la fin du printemps, et plus promptement par les racines qu'on éclate en mai; de ses diverses couleurs, la blanche, la rose, la couleur de chair, la rouge cramoisi sont le plus estimées.

Perce-neige d'hiver. Petite plante vivace par son oignon ; elle fleurit en février : il y en a une variété à fleurs doubles.

Perce-neige du printems. Son oignon est plus gros que le précédent: fleurit en mars.

Perce-neige d'été. Oignon beaucoup plus gros que les autres ; ses fleurs paroissent en avril et mai.

Tous les trois ans il faut relever ces oignons, pour en séparer les caïeux et multiplier la plante.

Persicaire. Grande plante annuelle, dont les fleurs, qui paroissent en septembre, sont fort petites, blanches, ou d'un rouge d'amaranthe, en épi serré ; on la sème de bonne heure, ou sur couche, ou en place.

Pervenche (*petite*), à fleurs bleues. Il y en a une variété à fleurs blanches, une à feuilles panachées, et une à fleurs doubles, bleues ou pourpre foncé. Toutes se multiplient par les marcottes ou les semences qui s'enracinent d'elles-mêmes. *Voyez* la grande Pervenche, au catalogue des arbres et arbustes propres à faire un jardin anglais.

Pied d'Alouette, ou *Dauphinelle.*

Plante moyenne, terminée par un épi de fleurs de différentes couleurs ; on la sème au printemps.

Pied d'Alouette vivace. Celui-ci s'élève jusqu'à la hauteur de 5 pieds ; il se multiplie par les semences et les pieds éclatés.

Pivoine. Voyez *Péone.*

Pois d'odeur. Voyez *Gesse odorante.*

Pois vivace. Voyez *Gesse vivace.*

Primevère. Plante basse, vivace et touffue, qui a trois variétés à fleurs doubles, une blanche, une violette ou lilas, et une jaune plus tardive.

Primevère à bouquets. Il y en a une variété à fleurs doubles, d'un beau jaune, qu'on appelle *Primevère jonquille.*

Les simples se multiplient de graines, et les doubles de pieds éclatés.

Quarantaine. Voyez *Giroflée annuelle.*

Ravenelle. Voyez *Giroflée jaune.*

Reine-Marguerite. Plante moyenne, annuelle : il y en a beaucoup de variétés, dont quelques unes en prennent le nom, comme la *Reine-Marguerite anémone*,

la *Reine-Marguerite à dentelles*, la *Reine-Marguerite à pompons.* En mars ou avril on sème le plant en bonne terre ou sur couche; mais il vaut mieux employer ce dernier moyen, il avance la jouissance.

Reine-des-Prés. Plante vivace, dont on ne cultive que la variété à fleurs doubles; on la multiplie, par ses pieds éclatés, au printemps, et mieux encore en automne.

Renoncule. Plante basse, vivace par ses racines, que l'on appelle *griffes*; il y en a de simples et de doubles; on ne cultive les premières que lorsqu'elles ont des couleurs et une beauté qui peuvent promettre des variétés doubles ou semi-doubles seules admises.

Les renoncules noires sont les plus précieuses; en général on estime les couleurs les plus brunes, parce que sûrement elles sont plus rares.

On multiplie les renoncules de semences ou de griffes éclatées; cette

culture exige des soins particuliers, on les cultive en pleine terre ou en pots.

Ricin ou *Palma-Christi*. Grande plante annuelle, dont les fleurs en grappes et sans éclat donnent une capsule ovale, épineuse, de la grosseur d'une aveline, qui donne trois graines en forme d'œuf aplati ; on la multiplie de graines semées de bonne heure sur couche, et on repique le plant.

Rosier. Il y a au moins soixante variétés de rosiers, dont voici le détail des plus intéressantes.

Rosier de Mai. Il s'élève peu, et il donne, avant tous les autres, des roses d'un rouge pâle.

— *de Grèce*. Un peu plus hâtif ; la fleur plus colorée s'ouvre peu.

— *grand, à cent feuilles*, ou *Rosier de Hollande*. Fleurs doubles et grandes.

— *petit, à cent feuilles*, ou *Rosier de Bordeaux*. Fleurs aussi doubles.

— *des quatre saisons*. C'est le rosier de tous les mois ; il y en a un à fleurs pour-

pres simples ; un à fleurs doubles couleur de chair ; et un à fleurs blanches.

Rosier de Provins. Fleurs d'un rouge foncé sans odeur ; il y en a un à grandes fleurs, un autre à petites fleurs doubles.

— *jaune.* Il s'élève plus que tous les autres, et est très-épineux ; il y en a un à fleurs simples très-éclatantes, grandes et bien ouvertes, et un à fleurs doubles, dont la fleur pourrit toujours sans s'ouvrir si on ne la garantit pas de l'eau dans les années pluvieuses.

— *cannelle.* Fleurs à odeur de cannelle ; il y en a un simple et un double.

— *muscat*, ou *à fleurs musquées*, ou *rosier d'Alexandrie.* Il s'élève fort haut ; ses fleurs, blanches, petites, nombreuses, sont en bouquets. On le multiplie difficilement.

— *sans épines*, ou *rosier des Alpes.* Ce rosier s'élève très-peu, ses fleurs petites sont d'un rouge foncé très-vif ; il y en a un à fleurs simples, et un à fleurs doubles.

— *de Bourgogne*, ou *rosier à pompons*,

qui s'élève peu. Ses fleurs, les plus petites des roses, sont les plus jolies; elles sont très-doubles, rouges au centre et blanches ou lavées de rouge très-clair par les bords.

Rosier à feuilles de pimprenelle, ou *à très-petites feuilles*. Ses branches sont très-épineuses.

— *églantier odorant*. Il est haut d'environ quatre pieds, armé d'un très-grand nombre d'épines crochues; ses feuilles petites, sont odorantes; ses fleurs petites et rouges.

— *églantier à fleurs odorantes blanches et rouges*.

— *églantier à fleurs doubles*, ou *rosier de Bordeaux*.

— *églantier à feuilles de pimprenelle et à fleurs rouge pâle*.

— *de Francfort*. Ses fleurs, dites *à gros cul*, s'ouvrent peu.

— *d'Angleterre*. A fleurs panachées.

— *à fleurs rouges et blanches*.

— *à feuilles frisées et à fleurs incarnates*.

Rosier mousseux, dont l'enveloppe de la fleur est couverte de mousse.

On multiplie les rosiers par les marcottes, par la greffe ou écusson, la plupart par les drageons. On greffe sur le grand églantier des haies les espèces les plus basses. On obtient des roses vertes en greffant le rosier commun sur le houx.

Le rosier se taille à volonté, et prend la forme qu'on veut lui donner.

Rose trémière. Voyez *Passe-rose.*

Rue-de-chèvre, ou *le galéga.* Grande plante vivace qui, dans l'été, donne de petites fleurs disposées en épi, bleues ou blanches, en forme de papillon.

Safran printanier. Petite plante vivace par son petit oignon.

Cette espèce a des variétés à fleurs blanches, bleues, pourpres, mêlées, qui fleurissent en février ou mars.

Safran printanier automnal. Celui-ci diffère de l'autre par la couleur de sa fleur odorante, le plus souvent d'un violet clair,

qui s'ouvre en octobre ou novembre avant que les feuilles paroissent.

Saxifrage blanche double. Petite plante vivace par ses racines garnies de petites bulbes grosses comme des pois, qu'on sépare pendant l'été et l'automne pour la multiplier. Cette plante peut faire des bordures.

Saxifrage de Sibérie. Cette plante est plus grande que la précédente. Dès le printemps ses tiges portent des fleurs couleur de rose; on la multiplie en automne et au printemps par ses œilletons enracinés.

Il y a encore la *saxifrage grénelée*; celle de la *Chine*, etc.

Scabieuse des jardins, ou *fleur des veuves*. Plante moyenne, annuelle et souvent bisannuelle. On la sème en mars ou avril, ou plus tard pour ne fleurir que l'année suivante.

— *étoilée*. Les découpures de ses fleurons forment une étoile d'un rouge pâle.

— *du Cap*, ou arbrisseau à fleurs couleur de chair.

Sceau de Salomon. Plante vivace à fleurs solitaires, odorantes, semblables à celles du muguet.

On ne cultive que celui à fleurs doubles qui fleurit en avril, et qu'on multiplie par ses racines séparées en automne.

Seneçon rouge, ou *seneçon d'Afrique.* Cette jolie plante, semblable en tout au seneçon des jardins, mais plus grande, à fleurs d'un beau rouge avec le centre jaune, se sème d'elle-même, ou au printemps; elle fleurit l'été et l'automne : souvent il s'en trouve des pieds à fleurs doubles.

Serpentaire. Plante vivace, assez belle par son feuillage, et singulière par sa tige, tachetée comme la peau d'une couleuvre, et par sa fleur représentant mal la gueule d'un dragon; se multiplie par ses oignons.

Souci. Plante annuelle, qui se multiplie d'elle-même. On arrache les pieds à fleurs simples; on ne conserve que les doubles, qui fleurissent depuis juillet jus-

qu'à l'automne, si on a soin de couper les tiges défleuries.

Statice, *staticée* ou *gazon d'Espagne*. Petite plante bien vivace, qu'on emploie à faire des bordures, et qui se multiplie par les pieds éclatés en automne mieux qu'au printemps.

Sultan doux. Voyez *Ambrette jaune*.

Thlaspi, ou *Tharaspic d'été*. Plante annuelle qui se sème en place au printemps, et qui fleurit pendant l'été et l'automne; ses fleurs sont blanches ou gris de lin.

Il y en a une espèce vivace à petites fleurs jaunes qui fait de jolies bordures.

Tubéreuse. Plante vivace par ses oignons. Il y en a une à fleurs simples, et une à fleurs doubles qui fleurit plus tard. Si on n'a pas de couches, il ne faut planter les oignons de tubéreuse qu'à la fin de mars, dans des pots remplis de terre préparée, et mis dans un endroit abrité, et enfoncés en terre à l'exposition du midi.

Tulipe. Plante moyenne, vivace par son

oignon. Les feuilles de la tulipe doivent être de grandeur moyenne, ondulées par les bords, et s'étendre de côté au lieu de s'élever. La fleur doit former un grand calice un peu évasé, et bien proportionné dans toutes ses dimensions: s'il est allongé, raccourci, trop étroit, ou trop renflé par le bas, trop resserré ou pointu, ou trop évasé par le bord, il est difforme.

On multiplie la tulipe par les semences; c'est le seul moyen d'obtenir des variétés, et ce moyen, fort long, demande beaucoup de soins et de patience, et par les caïeux.

Valériane des jardins. Grande plante vivace, dont les fleurs petites, odorantes, blanches, rouge pâle, et lilas pâle, paroissent en mai, juin et juillet.

— *grecque.* Plante moyenne, dont les fleurs d'un bleu ou violet clair paroissent au printemps.

Ces plantes se multiplient par leurs pieds éclatés, depuis septembre jusqu'en mars, et par les graines en mars.

Verge de Jacob. Voyez *Asphodèle.*

Verge d'or. Grande plante vivace à fleurs jaunes, qui s'étend et trace beaucoup, dont il y a plusieurs variétés, qui toutes se multiplient par pieds éclatés, en automne et au printemps.

Véronique des jardiniers. Plante moyenne, vivace, dont la fleur paroît au printemps; elle se multiplie par ses pieds éclatés, en automne et au printemps, et par les boutures faites des tiges défleuries qui doivent au moins contenir quatre nœuds, dont on laisse un seul hors de terre.

Violette. Il y a la simple et la double; l'une et l'autre à variétés de fleurs blanches ou bleues. On les multiplie toutes deux par les pieds éclatés ou les coulans, car cette plante trace beaucoup.

Nota. On trouvera dans le catalogue des arbres et arbrisseaux propres à orner un jardin anglais beaucoup de plantes qui peuvent également orner un parterre de fleurs.

CATALOGUE

D'ARBRES, D'ARBRISSEAUX, ET DE PLANTES D'ORANGERIE : LEUR CULTURE, etc.

ACACIA DE CONSTANTINOPLE. Ses feuilles ressemblent à celles de la sensitive.

Adathoda ou *noyer des Indes*, ou *carmantine*. Grand arbrisseau à grandes et belles feuilles, fleurs blanches, belles et bien apparentes. On le multiplie de marcottes, de boutures et de drageons.

Alcée du Cap. Grande plante, dont les feuilles ressemblent à celles du groseillier, et les fleurs à celles de la mauve commune. On la multiplie par ses graines.

Alétris. Plante bulbeuse, originaire du Cap. Fleurs à peu près comme celles des jacinthes. On la multiplie de graines et de caïeux.

Aloès perroquet. Fleurs d'un beau rouge tacheté de vert.

— *pitt*. Fleurs en petits épis clairs, pendantes, rouges, bordées de vert.

Aloès perlé ou *à verrues*. Fleurs disposées en épi lâche, pendantes, et d'un beau rouge taché de vert.

— (*petit*) *perlé*. Fleurs verdâtres.

— *pouce écrasé*. Fleurs de même couleur.

— *uvaria* ou *Iris uvaria*. Celui-ci est plus intéressant que les précédens. Sa tige, de deux à trois pieds de hauteur, est terminée par un épi serré de fleurs d'un jaune oranger très-vif.

Grand aloès. Il croît difficilement dans nos climats, et porte des fleurs très-tard; alors, il sort du centre des feuilles une tige de dix-huit à vingt pieds, qui pousse des branches qui se garnissent d'un grand nombre de fleurs successives, d'un jaune presque vert. Cet aloès ne fleurit qu'une fois et périt; les autres fleurissent plusieurs fois.

Tous les aloès se multiplient par les drageons ou œilletons, qu'ils produisent en abondance.

Ambrette. Voyez *Ketmie musquée*.

Amomum. Voyez *Solanum.*

Anagyris ou *bois puant.* Arbrisseau de cinq à dix pieds de haut qui, en mai ou juin, donne des fleurs jaunes. On le multiplie par les marcottes, et mieux par les graines.

Anémosperme. Voy. *Arctotis aspera.*

Anthéricum ou *herbe à l'araignée.* Il y en a plusieurs variétés, distinguées en épis de fleurs blanches ou jaunes. Il y en a de vivaces entièrement; d'autres qui ne le sont que par les racines: on les multiplie par les drageons et par les semences.

Antholysa merianella. Plante originaire du Cap, dont les fleurs en tube, divisées en six découpures très-rouges, paroissent à la fin du printemps. Sa variété, dont la tige est plus haute, porte des fleurs semblables, mais plus petites et plus hâtives: elles paroissent au milieu du printemps.

Cette plante se multiplie par ses caïeux, séparés à la fin de l'automne ou de l'hiver.

Anthyllis à fleurs de Cytise. Arbrisseau dont les fleurs jaunes sont par petits bouquets. On le multiplie de semences, de marcottes, de boutures et de drageons.

Apocyn à feuilles d'Androsemum. Plante vivace par ses racines. Ses fleurs, qui paroissent dans l'été, sont blanches, formées en tube à cinq divisions.

Apocyn à fleurs blanches en dedans. Celui-ci peut subsister en pleine terre.

— *à larges feuilles*, qui produit une espèce d'ouate. Il trace beaucoup. Les apocyns sont originaires du Canada.

Arbousier à fleurs blanches. Arbrisseau qui s'élève jusqu'à cinq pieds de haut; ses fleurs, un peu odorantes, sont disposées en grappes lâches, petites, blanchâtres, et formées en tube court, à cinq échancrures. On le nomme arbrisseau *fraisier*, par rapport à sa baie pendante qui, dans sa maturité, imite une grosse fraise. Il se multiplie par les marcottes et les semences.

Arbousier à fleurs rouges. Il ne se distin-

gue du précédent que par ses fleurs teintes en dehors d'un beau rouge qui dégénère en pourpre. On le multiplie par la greffe sur franc.

Arbre d'ambre. Sous-arbrisseau, originaire du Cap, qui n'a d'agréables que ses petites feuilles toujours vertes, qui répandent une odeur d'ambre si on les frotte entre les doigts. On le multiplie facilement dans toute saison, par boutures.

Arbre de cire ordinaire. Grand arbrisseau garni de feuilles longues, en forme de lance, sous l'aisselle desquelles il naît au printemps de petites fleurs vertes.

Arbre de cire de Caroline. Il s'élève de sept à huit pieds, comme le précédent.

— *de cire du Maryland.* Il ne s'élève qu'à trois pieds environ; ses feuilles, presque une fois plus longues que celles des autres, ressemblent à celles de la scolopendre.

Ces arbrisseaux, peu intéressans, pourroient passer l'hiver en pleine terre, avec quelques abris.

Arctotis aspera ou *Anémosperme.* Plante qui s'élève à quatre ou cinq pieds. Les rayons de ses fleurs sont jaunes en dedans, presque pourpres en dehors.

Arctotis à feuilles étroites. Fleurs d'un jaune pâle en dedans, et presque écarlates en dehors.

— *Calendula.* Fleurs d'un jaune pâle ou souci pâle.

— *plantaginea.* Fleurs d'un jaune doré en dedans, et écarlates en dehors.

Cette plante se multiplie facilement de boutures pendant tout l'été.

Aristoloche de Crête. Plante qui pousse des tiges rampantes de quinze à dix-huit pouces de longueur, garnies de feuilles ovales, en forme de cœur et toujours vertes. Fleurs solitaires de couleur pourpre foncé. Il y a un grand nombre d'aristoloches, en partie étrangères.

Cette plante se multiplie par ses racines éclatées.

Arum d'Ethiopie. Belle plante qui pousse, de sa racine tubéreuse, quelques

grandes feuilles, de la forme d'un fer de flèche; d'entre ces feuilles, il sort une tige de quinze à dix-huit pouces, terminée par une espèce de cornet de trois pouces de diamètre, d'un blanc pur, qui dure très-long-temps. On la multiplie par les œilletons produits par les tubercules de la racine.

Asclépias. Voyez *Apocyn*.

Azédarac, ou *lilas des Indes*. Arbrisseau originaire de Syrie. Ses fleurs sont odorantes, d'un violet tendre, disposées en épi lâche, et paroissent en juin et juillet. On le multiplie par ses drageons, et même par ses semences.

– (*grand*). Arbre d'Amérique à fleurs blanches : il est plus délicat que le premier. On le multiplie de dragcons et de semences.

Baguenaudier d'Ethiopie. Sous-arbrisseau qui ne dure pas plus de trois ans. Il ne diffère du commun que par ses fleurs qui sont rougeâtres, avec une tache jaune. Il se multiplie par ses graines.

Balisier, ou *canne d'Inde*. Plante vivace des Indes dont les racines tubéreuses s'étendent sans ordre à la surface de la terre, et poussent des feuilles fort grandes. Ses fleurs en épi terminal sont d'un rouge orangé, et paroissent à la fin d'août.

Balisier du Brésil, à feuilles plus grandes, ovales, tiges plus hautes, et un plus gros épi d'un rouge écarlate.

On multiplie cette plante par les tubercules de sa racine qu'on sépare en avril.

Balotin. Voyez *Limonier*.

Barbe-de-Jupiter. Petit arbrisseau d'un pied et demi à deux pieds. Feuilles d'un blanc argenté : fleurs en épi terminal, petites, violettes, tiquetées de points jaunes. On le multiplie par les semences, les marcottes, les boutures et les drageons.

Bigarade. Voyez *Oranger*.

Bois puant. Voyez *Anagyris*.

Brabeïum, ou *amandier d'Afrique*. Arbrisseau originaire du Cap. Feuilles disposées en étoile à six rayons. Il se mul-

tiplie difficilement en avril ou mai, par marcottes à languette.

Bruyère. Voyez *Diosma.*

Buphtalmum, ou *œil-de-bœuf.* Les deux variétés de cette plante, qui se multiplie par boutures en été, ont l'une et l'autre les feuilles épaisses, et les branches terminées par des fleurs jaunes en rayons.

Câprier épineux. Sous-arbrisseau à fleurs nombreuses, grandes et belles, d'un blanc un peu roussâtre, qui paroissent vers le mois de juillet. On le multiplie par les marcottes et les semences.

Caracolle. Plante vivace, sarmenteuse, qui s'élève de douze à quatorze pieds, et qui, comme le haricot, se roule autour de son tuteur. Fleurs nombreuses en petits épis, odorantes, pourpres, quelquefois lavées de rose et presque blanches. Ses graines ne mûrissent pas dans notre climat : celles que l'on plante viennent du Brésil ou du Portugal ; on les sème au printemps.

Carmantine. Voyez *Adathoda.*

Caroubier. Arbre toujours vert, très-rameux, à fleurs fort petites, en épis. Il se multiplie par les marcottes et par les semences.

Cédrat de Florence. Voy. *Limonier*.

Chamædris du Cap. Cette plante diffère du chrysocome commun ou flocon d'or, principalement par sa tige qui est moins haute et ses fleurs qui sont plus grandes, et d'un jaune plus pâle. On la multiplie par graines semées au printemps, ou par boutures.

Ciste à feuilles de sauge. Feuilles grandes, un peu cotonneuses en dehors, ridées en dedans. Fleurs d'un blanc un peu jaune.

Ciste crépu. Rameaux garnis de petites feuilles en forme de lance, ondulées, frisées, cotonneuses. Fleurs d'un rouge pourpre; leurs pétales sont en cœur.

— *blanc*. Feuilles blanchâtres, ovales, un peu cotonneuses : ses fleurs terminales sont couleur de pourpre.

— *à feuilles de saule*. Feuilles en forme

de lance, d'un vert foncé, visqueuses, cotonneuses en dehors : ses fleurs qui ont jusqu'à deux pouces de diamètre, sont terminales et blanches.

Ciste de Montpellier. Variété du précédent dont les feuilles et les fleurs sont une fois plus petites.

— *à feuilles de peuplier.* Tige grêle et rameuse d'environ cinq pieds : feuilles lisses, larges, en cœur. Fleurs grandes, blanches, terminant les branches. Celui-ci et celui à fleurs de saule sont les plus beaux.

Les cistes se multiplient par les semences.

Citronnier. Voyez à la suite de l'article *Oranger.*

Coronille. On en distingue deux variétés. Arbrisseau de trois pieds de hauteur : feuilles composées de sept à onze folioles en forme de coin, d'un vert roussâtre ; les fleurs, disposées en petite couronne, sont d'un beau jaune, odorantes, et paroissent en juin.

Coronille de Crête. Ne diffère de l'autre que par ses feuilles composées de neuf folioles, d'un vert argenté.

La coronille se multiplie par les marcottes et les semences.

Cunonia, ou *gladiole du Cap.* Plante dont la racine bulbeuse pousse des feuilles en forme d'épée, et une tige ronde, terminée par un épi clair de fleurs de couleur écarlate, grandes et belles. On la multiplie de semences et de drageons.

Cyclamen de Perse, à grandes feuilles en cœur, donne au printemps de grandes fleurs d'un pourpre foncé, bordées de pourpre pâle. Il y en a deux variétés; l'une fleurit en automne, l'autre en hiver. On les multiplie par leurs semences.

Diosma; spiræa d'Afrique. Joli arbrisseau d'environ quatre pieds, qui donne grand nombre de fleurs blanches. Il a une variété plus élevée à cinq ou six pieds, odorante, à feuilles cotonneuses, à fleurs en petites grappes : la bruyère d'Ethiopie en est encore une variété. Elle

monte de trois pieds au plus. Feuilles tachetées en dehors; très-petites fleurs en grappes, lavées de rouge.

Ces arbrisseaux se multiplient de marcottes pendant l'été.

Ferraria, Plante bulbeuse originaire du Cap. Feuilles longues, canulées : fleurs velontées, d'un violet presque rouge en dedans, verdâtres en dehors. On la multiplie de ses caïeux.

Galénia. Petit arbrisseau du Cap, à feuilles de romarin, et à petites fleurs en panicules, qui se multiplie de boutures.

Géranium, *bec-de-grue*. Arbrisseau qui s'élève d'un à dix pieds. Feuilles assez grandes, changeant de forme selon les variétés; fleurs disposées en bouquets de sept à huit, qui ne produisent de l'effet que vues de loin et réunies. On distingue :

Le géranium à grandes fleurs couleur de cerise; — le géranium à fleurs couleur de feu et violet; — le géranium à fleurs rouges, et feuilles panachées de

blanc ; — le géranium à feuilles en entonnoir, et à fleurs gris de lin; et sa sous-variété plus grande, à odeur de carline ; — le géranium à feuilles de mauve, à fleurs rouges, pâles, et sa sous-variété à fleurs rouge vif ; — le géranium à feuilles de vigne et fleurs gris de lin ; — le géranium visqueux, à fleurs gris de lin mouchetées ; — à odeur d'épice ; — à odeur de rose; — à odeur de mélisse ; — le géranium triste, à petites fleurs jaunes et violettes, très-rembrunies, peu apparentes, d'une odeur très-agréable, pendant la nuit seulement, étant renfermé dans un appartement. Il y a encore les géranium qu'on appelle *couronnés*.

Les géranium se multiplient de graines au printemps, et de boutures à la fin de mai. Le géranium fructifie de ses racines éclatées.

Globulaire. Sous-arbrisseau qui s'élève d'un pied et demi à deux pieds environ; feuilles petites, assez ressemblantes et aussi dures que celles du myrte; fleurs so-

litaires d'un pouce de diamètre, d'un beau violet : on le multiplie de semences, de marcottes, ou de boutures.

Graine musquée. Voyez *Ambrette musquée.*

Grenadiers à fleurs doubles.
— *à fleurs simples.*
— *à petites fleurs doubles.*
— *nain d'Amérique.* Celui-ci ne peut absolument subsister que dans l'orangerie. Les fleurs sont simples.

Les grenadiers se multiplient par la greffe sur franc, par les rejets enracinés, par les marcottes que l'on force quelquefois à s'enraciner par des ligatures avec du fil ciré ou même du laiton. On les taille après la chute des feuilles, ou l'hiver, dans un temps doux. On ôte les branches foibles, incapables de produire des bourgeons pour donner des fleurs, et on leur donne une forme régulière.

Héliotrope du Pérou. Plante qui dure plusieurs années, selon le soin qu'on en

prend; ses tiges rondes, rameuses, et se soutenant mal, s'élèvent de deux à trois pieds : on peut les palisser et les étendre à volonté; feuilles nerveuses en dehors, ridées en dedans; fleurs nombreuses, disposées en aigrette, rameuses, fort serrées, d'un violet tendre, d'une odeur de vanille très-agréable. Cette plante donne des fleurs depuis juin jusqu'à l'automne, et toute l'année dans la serre chaude. On multiplie l'héliotrope par les marcottes, les boutures, et au printemps par la graine.

Herbe à l'araignée. Voyez *Anthéricum*.

Hortensia du Japon; rose du Japon. Arbuste dont les rameaux diffus formeront buisson si on ne les contraint à devenir tiges. Ses fleurs sont très-semblables à celles de l'arbre appelé *viorne, boule de neige.* Mais cette plante est inodore; elle n'a d'avantage que de contraster agréablement entre ses touffes de fleurs et le vert de ses feuilles. On multiplie considérablement cette plante par ses boutures : elle finira par devenir aussi commune que les

œillets. On peut aussi la mettre en pleine terre, et on en a vu y passer l'hiver.

Jasmin des Indes. Voyez *Jonquille.*

— *d'Espagne.* Fleurs belles, odorantes, rouges en dehors. On le greffe sur le jasmin à fleurs blanches; on le multiplie aussi par les marcottes et par les boutures. Au printemps, on le taille à deux yeux pour lui faire pousser des bourgeons qui fleuriront en septembre.

— *jonquille; jasmin des Indes.* Arbrisseau qui s'élève rarement au dessus de quatre pieds; feuilles lisses, luisantes, d'un vert naissant; fleurs moins grandes que celles du jasmin commun, de la couleur et de l'odeur de la jonquille. Il se multiplie par les semences et les marcottes.

— *des Açores.* Il s'élève moins que le précédent; il pousse quelquefois de longs sarmens dont on peut faire des marcottes; fleurs blanches très-odorantes, plus grandes que celles du jasmin commun.

Jasmin du Cap. Arbrisseau rare et précieux ; ses tiges sont garnies de belles et grandes feuilles ovales allongées, et d'un vert luisant ; fleurs plus grandes que celles des autres jasmins, d'une odeur forte et très-agréable : il se multiplie, comme le précédent, par semences, marcottes et boutures.

— *de Catalogne.* Fleurs jaunes : on le multiplie par la greffe et par les marcottes.

Immortelle jaune odorante ; stœchas citrin. Plante vivace à fleurs d'un jaune pâle, qui se multiplie de semences, de marcottes et de boutures.

— *du Levant.* Fleurs d'un plus beau jaune. Celle-ci ne se multiplie que par les marcottes et par les boutures.

— *du Cap.* Cette immortelle, haute de trois à quatre pieds, pousse quatre à cinq branches garnies de feuilles en forme de lance, blanches en dehors, et terminées par une seule grosse fleur jaune ; on la multiplie par boutures pen-

dant l'été, et par les semences au printemps.

Impériale. Voyez *Limonier.*

Iris uvaria. Voyez *Aloès uvaria.*

Ketmie de la Chine, ou *Rose de la Chine.* Arbrisseau dont les branches sont garnies de feuilles en cœur; ses fleurs demi-doubles, blanches en épanouissant, se lavent ensuite de couleur de rose foncé avec des raies blanches. Il y en a une variété à fleurs blanches.

— *à feuilles de manhiot.* Plante haute de quatre à cinq pieds; feuilles palmées ou découpées jusqu'à leur base; fleurs grandes, d'un jaune pâle, d'un pourpre foncé à la base des pétales.

— *musquée*, *ambrette*, *graine musquée.* Mêmes qualités que la précédente; ses graines sentent le musc.

La première, devenue forte, peut être mise en pleine terre avec de bons abris dans les froids. Les autres, semées de bonne heure sur couche, produiront des fleurs et des graines dans la même année.

Laurier-rose. Arbrisseau qui s'élève jusqu'à huit ou neuf pieds. Il y en a une variété à fleurs blanches; l'une et l'autre se multiplient par les marcottes à languettes et les pieds éclatés; ils veulent être souvent arrosés.

— *tulipier.* Bel arbre moyen, dont la tige s'élève droit; branches peu nombreuses, garnies de feuilles ovales allongées; les rameaux sont terminés par des fleurs solitaires de la forme d'une tulipe, d'un beau blanc, d'une odeur agréable; on le multiplie par les marcottes.

Lentisque. Arbrisseau très-rameux, toujours vert; fleurs petites et rougeâtres, disposées en chaton. On le multiplie par les semences qui mûrissent dans les pays méridionaux, et par les marcottes.

Lentisque du Pérou. Voyez *Mollé.*

Lilas des Indes. Voyez *Azédarac.*

Lime douce. Voyez *Limonier.*

Limonier. Voyez *Oranger.*

Lis Saint-Jacques. Belle plante bul-

beuse qui ne s'élève qu'à six pouces, et qui se termine par une espèce d'entonnoir serré d'où sort une seule fleur d'un rouge rubis velouté qui paroît, au soleil, parsemé de poudre d'or très-fine. On la multiplie par ses caïeux.

Lotier Saint-Jacques. Plante dont la tige, haute de deux à trois pieds, est rameuse; feuilles blanchâtres et cotonneuses; les fleurs par petits bouquets, d'un pourpre glacé de jaune, paroissent tout l'été et l'automne. On la multiplie de boutures pendant l'été.

Marjolaine de Crête.

— *à feuilles rondes, épaisses, cotonneuses.* On les multiplie par boutures et par pieds éclatés.

Marum, ou *thym des îles d'Hyères.* Plante vivace, toujours verte, dont les tiges nombreuses, grêles et rameuses, ne s'élèvent pas à un pied. Il ressemble en tout au thym commun; mais ses feuilles et ses fleurs sont plus grandes. On le multiplie de pieds éclatés.

Mélianthe, (*grand*) ou *pimprenelle en arbre*. Arbrisseau d'Afrique ; ses tiges hautes de cinq pieds environ, sont garnies de feuilles composées de neuf à onze folioles d'un vert jaunâtre. Ses fleurs disposées en épi de couleur rougeâtre, ou de chocolat, paroissent rarement sans de très-grands soins. On le multiplie par les marcottes et les drageons.

Mélianthe. (*petit*) Moins haut et à feuilles moins larges ; ses fleurs, disposées en épis lâches, sont plus petites, vertes en dehors, safran en dedans. On le multiplie plutôt par boutures, en mai, que par ses racines.

Mollé ; ou *lentisque du Pérou*. Cet arbrisseau qui, dans tout son ensemble, a l'odeur et le goût de poivre, se multiplie par les semences, les marcottes et les boutures.

Myrte. Arbrisseau toujours vert, d'un port agréable, qu'on peut façonner à volonté. Les variétés les plus cultivées sont ;

Myrte romain : à grandes feuilles et à grandes fleurs, et qui a une sous-variété à fleurs doubles.

— *commun (petit)*, qui a deux sous-variétés, dont une à feuilles panachées.

— *(petit)*, à feuilles étroites ou d'if.

On multiplie les myrtes par les marcottes, les boutures et les semences.

Noyer des Indes. Voyez *Adathoda*.

Olivier commun. Petit arbre dont le tronc produit ordinairement plusieurs tiges rameuses.

— *d'Espagne*, plus grand en tout que le précédent.

— *du Cap, à feuilles de buis*. Celui-ci, qui se contient facilement en pot ou en petite caisse, est commode pour l'orangerie.

On multiplie les oliviers par leurs rejetons enracinés éclatés, ou par marcottes, qui ne s'enracinent qu'au bout de deux ans, ou par la greffe tant en fente qu'en couronne.

Oranger. Arbre vigoureux, touffu,

très-vivace. Il est trop connu pour en faire une très-longue description; il suffira de dire qu'on distingue les oranges douces, les oranges aigres, et les bigarades.

Oranger à fruit doux et commun. Jus médiocrement doux.

— *à grosse orange*, *orange de Grasse*. Jus agréable sans être doux.

— *de Portugal*. Jus doux, excellent.

— *à orange rouge*, *à orange Grenade*. Bon fruit.

— *à orange sans pepins*. Jus abondant et fort doux.

— *riche dépouille*. Il produit le plus.

— *bergamotte*. Jus d'un goût et d'un parfum particuliers.

— *à orange étoilée*. Jus assez doux.

Bigarade commune. Fruit d'un usage fréquent dans les assaisonnemens.

Pommier d'Adam. Bel arbre vigoureux rangé, par quelques uns, au rang des citrons.

Limonier doux, *limonier commun*,

— *de Calabre*, — *la perette* ou *poirette*, — *l'impérial*, — *le balotin*, — *le pommier de paradis* ou *limon sans chair*, — *le poncire violet*, — *le cédrat de Florence*, etc., — *la lime douce*, — *le Pompoléum*, — *le Schaddeck et le pompelmous* participent de l'oranger et du limonier.

Citronnier. On le confond ordinairement avec le limonier; mais les arbres sont différens: celui-ci est plus beau.

Toutes ces espèces se sèment de pepins depuis la mi-février jusqu'à la mi-mars. C'est par la greffe qu'on obtient ces différentes variétés. *Voyez Greffe*. Les orangers exigent une culture et des soins parculiers, qu'il seroit trop long de rapporter, mais qu'on connoîtra facilement.

Origan du mont Sypile. Rameaux grêles, rougeâtres, terminés par de petits épis de fleurs lavées de pourpre. On le multiplie de boutures ou de pieds éclatés.

Perette ou *poirette*. Voyez *Limonier*.

Pistachier. Arbre qui produit une

amande verte d'un goût fort agréable. On le multiplie par cette amande.

Poirette. Voyez *Limonier.*

Pommier d'Adam. Voyez *Oranger.*

Pommier de Paradis. Voyez *Limonier.*

Pompelmous. Voyez *Limonier.*

Pompoléum. Voyez *Limonier.*

Poncire violet. Voyez *Limonier.*

Pyramidal. Voyez *Sedum pyramidal.*

Réséda odorant. Plante basse de pleine terre, où elle périt aux premières gélées: on en conserve dans l'orangerie. On la sème au printemps ou en été.

Rose de la Chine. Voyez *Ketmie.*

Saxifrage. Voyez *Sedum.*

Schaddeck. Voyez *Limonier.*

Sedum ou *pyramidal*, ou *saxifrage à feuilles de Sedum.* Il y en a une variété à fleurs blanches, et une autre à fleurs violettes. La fleur forme une jolie pyramide ou lustre très-garni de fleurs ou blanches ou violettes. On la multiplie par

les œilletons, qui restent au pied quand la fleur est passée.

Solanum ou *Amomum*. Joli arbuste à feuilles longues, étroites et pointues; fleurs petites, nombreuses, blanches; fruit nombreux, d'un beau rouge semblable à une cerise.

Solanum de Buenos-Aire. Arbrisseau à fleurs blanches, grandes et suivies de petites baies jaunes. On le multiplie de semences, de boutures, de marcottes et drageons.

Souci en arbre: Tige foible, assez élevée, garnie par-tout de branches minces et pendantes; feuilles presque ovales, d'un vert brillant; fleurs de grandeur médiocre, violettes en dehors, d'un beau blanc en dedans, pourpres dans le fond.

— *à feuilles étroites*, longues et semblables à celles du gramen commun. Les fleurs paroissent en grand nombre au printemps : on les multiplie par boutures.

Stœchas citrin. Voyez *Immortelle jaune odorante.*

Tétragone. Plante vivace ou arbrisseau du Cap, qui se multiplie par boutures traitées comme celles des plantes grasses.

Thé-Bohé. Arbrisseau rameux, d'une forme assez régulière; feuilles ovales, terminées en pointe; fleurs blanches solitaires, ou deux à deux, un peu plus grandes que celles du myrte.

— *vert.* Feuilles plus allongées; les fleurs ont jusqu'à neuf pétales sur deux rangs. Ces arbrisseaux se multiplient de semences, et plus facilement de marcottes.

Thym des îles d'Hyères. Voy. *Marum.*

Tubéreuse bleue. Plante vivace par sa racine, composée de grosses fibres charnues: du collet de sa racine, il s'élève un œilleton formé par les bases des feuilles qui s'enveloppent les unes dans les autres; à côté de ces feuilles, il sort, à deux ou trois pieds, une tige nue, terminée

par une gaîne renfermant un parasol de fleurs bleues, qui se succèdent de septembre à décembre.

On multiplie cette plante par ses rejetons détachés en juin ou juillet, mieux en les coupant qu'en les éclatant.

CATALOGUE

D'ARBRES, D'ARBRISSEAUX ET PLANTES DE SERRE CHAUDE.

On ne donne que la liste des plantes les plus essentielles et les plus curieuses à cultiver.

Il n'est pas possible, dans cet ouvrage, de donner le plan et la construction d'une serre chaude: on la suppose faite comme elle doit l'être.

Acajou. — *Pommier d'acajou.* Arbre rameux et tortueux des deux Indes, de grandeur et de grosseur médiocre, devenant tout au plus un arbrisseau dans les serres, n'y produisant jamais de fruits, et rarement des fleurs. Feuilles larges; fleurs odorantes qui produisent un gros fruit charnu, à peu près de la forme d'une poire, portant dans l'enfoncement de son œil une noix aplatie, dont l'amande blanche a le goût d'aveline. Il se multiplie par cette noix.

Andansonia, baobab, pain-de-singe. Grand arbre du Sénégal et d'Egypte,

restant très-petit dans la serre, sans y produire ni fleurs, ni semences. Les feuilles, en forme de lance, tombent chaque année. On le multiplie par les semences envoyées d'Afrique, où cet arbre devient prodigieux par sa grosseur.

Adenanthera. Arbre des Indes, dont les feuilles sont d'un vert clair, et durent plusieurs années; il se multiplie de semences.

Æschynomène. Cette plante a plusieurs variétés de grandeur différente, dont les unes annuelles, fleurissent chaque année, les autres vivaces, ne fleurissent que la seconde année. Toutes donnent des fleurs d'un jaune plus ou moins foncé, et plus ou moins grandes.

Les vivaces sont fort difficiles à conserver l'hiver, sur-tout celles à grandes fleurs, appelées *la gloire des acacias.*

Agave. Voyez *Aloès pitt.*

Albuque, ou *fleurs étoilées.* Plante bulbeuse d'Afrique, donnant des fleurs d'un jaune verdâtre.

Albuque du Cap, qui fleurit au printemps et en été. — On multiplie ces deux plantes par les semences, ou par les caïeux qui sont rares.

Alétris odorant. Plante qui s'élève fort haut. Tige noueuse, garnie à son extrémité d'un groupe de feuilles en forme de lance, de couleur gros vert : fleurs blanches, très-odorantes, imitant celles de la jacinthe; il se multiplie de caïeux.

Alléluia du Cap. Plante bulbeuse qui, en janvier, donne plusieurs grandes fleurs couleur de pourpre. Il y en a une espèce à fleurs blanches lavées de rouge, nommée le *petit alléluia*, et une autre à tige courte qui produit de grandes fleurs jaunes en parasol.

Ces alléluia se multiplient par les oignons ou bulbes séparés, quand la plante ne pousse pas.

Aloès succrotin. Plante vivace dont la tige, qui s'élève à la hauteur de quatre pieds environ, donne des fleurs

rouges, tachetées de vert, disposées en épi.

Aloès mitré. Tige élevée de cinq à six fleurs découpées très-profondément; leur tube d'un beau rouge, leur bord d'un vert très-clair.

— *en arbrisseau.* Tige très-élevée, feuilles larges, finissant en pointe; fleurs disposées en épi pyramidal, longues, et d'un beau rouge.

— *commun.* Fleurs en épi clair, d'un beau jaune. C'est cette plante qui produit l'*aloès hépatique.*

— (*grand*) *pitt*, *bois-chandelle*, *agave.* Tige très-élevée, fleurs verdâtres, dont les productions, plantées sur la surface de la terre des pots, s'y enracinent et multiplient cette plante qui périt ensuite sans drageonner du pied.

— *vivipare*, qui se multiplie de la même manière. Les autres aloès et une quinzaine d'autres variétés se multiplient en juin ou juillet, par les drageons ou œilletons qui naissent au pied.

Ananas commun. Fruit ovale, chair blanchâtre, feuilles garnies de dents comme de petites épines.

— *pain de sucre.* Peau du fruit d'un jaune très-pâle, chair d'un beau jaune.

— *pyramidal.* Fruit olivâtre, chair d'un jaune doré.

— *pitt.* Feuilles d'un vert brillant, presque sans épines.

— *vert.* Fruit pyramidal, et vert tirant sur le jaune.

— (*gros*) *blanc.* Distingué par sa grosseur et son parfum.

— *pomme de reinette.* Il en a le goût et l'odeur.

L'ananas est la plante la plus intéressante des serres chaudes. Son fruit participe de la saveur des meilleurs fruits. On le multiplie par les couronnes du fruit éclatées quand on le mange. Cette plante demande des soins et une étude particulière.

Annona, asséminier, pomme-de-flan. Arbre rameux, de moyenne grandeur,

originaire de Philadelphie, qui reste très-petit dans les serres. Il produit des fruits coniques d'un jaune oranger, et charnus, brodés comme en filets.

Annona cœur de bœuf. Les feuilles de celui-ci, qui s'élève moins haut, répandent, étant froissées, une odeur forte: ses fruits ronds, un peu écailleux, sont d'un rouge pourpre.

— *d'Afrique*, ou *pomme douce*. Cet arbre, plus grand que le premier, a des feuilles cotonneuses, et des fruits de couleur un peu bleue.

— *d'Amérique*. Ses feuilles longues et pointues tombent en automne. Fruit double ou triple, de trois pouces de longueur environ sur moitié de grosseur.

— *du Pérou*. Feuilles plus larges que celles des autres; fruit allongé; peau écailleuse, de couleur de pourpre foncé.

On multiplie les asséminiers par leurs graines envoyées de leur pays.

Arbre à savonnette. Voyez *Savonnier*.

Argousse. Voyez *Mancellinier.*

Arum en arbre. Grande plante tendre qui élève à cinq ou six pieds une grosse tige verte, noueuse, garnie de feuilles longues en forme de fer de flèche : fleurs de couleur verte, tachetées de blanc. On multiplie cette plante en coupant la tige par morceaux, contenant chacun deux ou trois nœuds. On les laisse sécher cinq à six semaines comme les plantes grasses, on les plante ensuite dans de petits pots remplis de terre sablonneuse, etc.

Asclépias de Curaçao. Plante vivace, de la hauteur de quatre à cinq pieds : feuilles lisses en forme de fer de lance : fleurs très-éclatantes par leur couleur écarlate et jaune ; elles paroissent depuis juin jusqu'en octobre. On la multiplie de semences, et tous les deux ans il faut renouveler cette plante, quoique vivace.

Asséminier. Voyez *Annona.*

Bambou. Roseau qui s'élève considérablement dans les serres. Ses tiges noueuses, qui servent à faire des cannes, se

terminent comme celles du roseau. On le multiplie de racines éclatées.

Bananier. Voyez *Figuier d'Adam.*

Banisteria. Plante grimpante, dont les tiges garnies de peu de feuilles unies et ovales, se terminent par des grappes de fleurs d'un jaune rembruni ; il y en a cinq ou six variétés. Elles se multiplient toutes des semences qui viennent de la Jamaïque.

Baobab. Voyez *Andansonia.*

Barleria. Plante dont les tiges unies, hautes d'environ quatre pieds, garnies de feuilles ovales, dentelées par les bords, donnent pendant tout l'été de petites fleurs de couleur écarlate, rassemblées par petits groupes sur les nœuds des tiges : on les multiplie de semences.

Basella ou *Morelle grimpante.* Plante annuelle et sarmenteuse, propre à garnir le mur d'une serre ; feuilles d'un rouge foncé ; fleurs petites sans beauté : on la multiplie de graines.

Bixa ou *Rocou.* Arbrisseau de forme

régulière, qui ne fleurit point dans la serre : on le multiplie de semences.

Bois d'aloès, *sébeste*. Arbrisseau qui s'élève à sept ou huit pieds : feuilles grandes, ovales, allongées ; fleurs d'une belle écarlate, en grosses grappes à l'extrémité des branches : on le multiplie par graines envoyées d'Amérique.

Bois de Brésil. Arbre armé d'épines crochues, garni de feuilles à petites folioles ovales, échancrées à leur extrémité : fleurs disposées en épi clair et pyramidal. Il se multiplie par ses graines.

Bois de Campèche. Grand arbrisseau tortu, irrégulier, armé de fortes épines ; fleurs disposées en grappes ; calice couleur de pourpre ; fleur jaune pâle : il se multiplie par ses graines.

Bois de fer. Arbrisseau de la hauteur de cinq à six pieds ; le bois est si serré et si pesant qu'il s'enfonce dans l'eau ; les feuilles grandes, ovales, lisses et sans ordre ; ses feuilles ne tombent pas, mais il ne fleurit pas dans les serres : on le

multiplie par ses graines envoyées du Cap.

Bois-Chandelle. Voyez *Aloès pitt.*

Bois immortel, ou *arbre de corail.* Arbrisseau qui, dans les serres, ne monte pas à plus de neuf à dix pieds : feuilles en forme de cœur, divisées en trois, ne paroissant qu'à l'automne et tombant au printemps ; ses fleurs, en épi court et serré, sont d'un rouge écarlate, et très-parantes. Cet arbre et ses différentes espèces fleurissent rarement dans les meilleures serres chaudes. On le multiplie par boutures, ou par semences envoyées d'Amérique.

Café, ou *Cafier.* Arbrisseau qui ne s'élève guères au delà de douze pieds dans nos serres ; sa tige droite, couverte d'une écorce brune, est garnie du bas en haut de branches disposées en bâton de perroquet, qui diminuent de longueur à mesure qu'elles montent : ses feuilles, d'un beau vert luisant, froncées par les bords : fleur blanche, d'une odeur agréable, formée en entonnoir à cinq découpures, comme le jasmin d'Espagne,

Cet arbrisseau, toujours vert, se multiplie par ses graines semées aussitôt après leur récolte ; il reprend difficilement par marcottes ou par boutures.

Calebassier. Arbre de moyenne grandeur, et formant une tête régulière dans la Jamaïque : ses feuilles très-allongées sont pointues par les deux bouts : ses fleurs naissent sur le côté des branches et de la tige, et produisent un fort gros fruit en forme de bouteille, dont la peau couvre une coque très-dure, remplie d'une pulpe molle et de semences qui servent à le multiplier.

Camellia, Rose du Japon à fleur double. Bel arbrisseau, toujours vert, à feuilles ovales, terminées en pointe ; fleurs rouges, solitaires et quelquefois deux à deux ; on le multiplie de graines et de marcottes.

Caneficier. Arbre qui produit la casse des droguistes ; il devient très-grand dans les climats où il croît naturellement : ses fleurs, d'un jaune foncé ou d'un vert

jaunâtre, sont disposées en longs épis ; on le multiplie de ses graines : les feuilles, qui restent en toutes saisons, se plient et s'abaissent toutes les nuits comme celles de la sensitive.

Cardasse. Voyez *Raquette.*

Carouge. Voyez *Hyménée.*

Cascarille, *Croton-Cascarille.* C'est une des plus intéressantes variétés du croton ; elle s'élève de six à sept pieds : ses feuilles, toujours vertes, d'un jaune pâle en dehors, d'un vert clair en dedans : fleurs d'un vert très-pâle. On le multiplie de graines.

Casse. Voyez *Caneficier.*

Chironia à capsule. Plante vivace, rameuse, haute de deux à trois pieds, feuilles très-étroites et fort épaisses ; fleurs d'un rouge vif.

Chironia à baies. Plus rameuse, feuilles plus courtes, fleurs plus petites, d'un beau rouge.

On multiplie ces plantes avec leurs

graines : elles donnent des fleurs pendant six mois de l'année.

Chou-palmiste. Voyez *Palmiste.*

Cierge de Surinam. Plante qui n'a qu'une tige droite, qui s'élève très-haut ; elle a six angles écartés l'un de l'autre, et garnis d'épines aigües, rassemblées en groupes assez éloignés les uns des autres ; sur les angles il paroît quelquefois des fleurs blanches plus grandes que celles de la rose trémière ; si la serre n'est pas assez élevée pour cette plante, on la tient penchée en la fixant.

Cierge serpent. Il donne plusieurs tiges, qu'il faut soutenir, et un grand nombre de fleurs d'un beau rouge.

— *à grandes fleurs.* Il faut mettre des tuteurs à ses tiges, qui s'élèvent peu ; ses fleurs, qui s'ouvrent la nuit, et ne durent que cinq à six heures, sont d'une odeur agréable, des plus belles et des plus grandes qu'on connoisse.

— *grêle.* Tige menue, qui s'élève très-haut ; ses fleurs donnent quelquefois des

fruits en forme de poires, dont la peau jaune est couverte d'épines molles, et la chair très-blanche.

Cierge du Pérou. Sa tige, à huit angles obtus, garnie de fortes épines, et sillonnée profondément entre les angles, s'élève fort haut ; rarement il fleurit, et plus rarement encore il donne du fruit.

Cette plante se multiplie facilement par ses semences, et plus facilement par les boutures qui se font en coupant par tronçons de longueur, à volonté, une tige de cierge.

Cocotier. Espèce de palmier, très-grand dans son climat, et très-utile ; sa tige pousse des feuilles de dix à quinze pieds de longueur, sur trois de largeur ; ses fleurs en grappes produisent chacune une grosse noix à coque dure, percée de trois trous à l'extrémité, dont l'amande est douce : on le multiplie par ses noix.

Cotonnier commun. Plante annuelle ; grande fleur solitaire, d'un jaune très-pâle.

Cotonnier commun d'Amérique. Fleurs d'un pourpre foncé, dont les onglets ont une tache d'un beau pourpre.

Ces deux variétés ne sont pas délicates, et se multiplient de leurs graines.

Cotonnier des Barbades. Tige élevée de quatre à cinq pieds; fleurs d'un jaune foncé assez grandes.

Cotonnier en arbre. Tige plus élevée que les précédens; fleurs d'un jaune foncé. Ces deux variétés veulent constamment la serre chaude : on les sème et on les multiplie comme les autres.

Courbaril. Voyez *Hyménée*.

Crinum à larges feuilles. Espèce de lis asphodèle, dont les racines grosses sont terminées par des bulbes; feuilles grandes, terminées en pointe, tachetées de pourpre en dehors; tiges et fleurs couleur de pourpre. Cette plante, qui presque toute l'année donne des fleurs d'une odeur agréable, se multiplie par les dra-

geons de ses racines, détachés au printemps.

Crotalaire à verrues. Plante annuelle, dont la tige s'élève environ à deux pieds; fleurs en épi d'un bleu clair.

— *blanche.* Cette espèce est vivace par sa racine, qui pousse au printemps plusieurs queues très-longues, qui se divisent à leur extrémité en plusieurs feuilles à trois folioles, et d'autres petites queues qui se terminent par un bouquet de grandes fleurs blanches, quelquefois bleues.

On la multiplie de graines semées au commencement du printemps.

Cyanelle du Cap. Plante à oignon, d'où il sort, en mai, une tige terminée par une seule fleur d'un beau bleu.

Durante. Il y en a plusieurs espèces; l'une est rampante et grimpante; une autre a la tige droite et forte : elles se multiplient toutes par les semences.

Euphorbe des Anciens. Tige triangulaire de dix pieds environ, branches

sans ordre : ses feuilles tombent l'hiver ; rarement cette plante produit des fleurs dans la serre.

Euphorbe tête de Méduse. Autour de sa tige ronde, sans épines, couverte d'écailles, il pousse des branches rondes qui se tortillent les unes sur les autres comme des serpens.

— *à grandes feuilles de laurier-rose.* Tige forte et épineuse, qui s'élève à la hauteur de cinq à six pieds.

Cette plante, qui tient du cierge par sa forme et du tithymale par ses qualités, est remplie d'un suc laiteux très-âcre et très-caustique ; elle se multiplie de boutures faites de ses branches coupées à un nœud, et non entre les nœuds.

Ficoïde ou *figuier des Indes*, *ficoïde à diamant* ou *glaciale.* Plante annuelle qui pousse un grand nombre de branches plutôt inclinées que droites. Ses tiges et ses feuilles sont toutes parsemées de très-

petits tubercules transparens, brillans et réfléchissant la lumière.

On multiplie les ficoïdes de graines, de boutures, et par les feuilles celles qui qui n'ont ni tiges, ni branches.

Figuier d'Inde. Voyez *Raquette.*

Figuier d'Adam, ou *Bananier.* Très-grande plante vivace dont la tige droite s'élève à plus de quinze pieds. Ses feuilles roulées l'une sur l'autre avant leur développement, ont souvent plus de six pieds de longueur sur deux de largeur: la fleur donne le fruit appelé *banane.*

On le multiplie par ses drageons enracinés, qu'il pousse après avoir donné son fruit.

Figuier des Indes. Voyez *Ficoïde.*

Fleur étoilée. Voyez *Albuque.*

Fleur du Canada. Voyez *Liseron rouge des Indes.*

Fruit résonnant. Voyez *Hernandia.*

Gayac de la médecine. Fort grand arbre de la Jamaïque, qui reste petit dans les serres. Fleurs en grappes d'un

beau blanc. On le multiplie par ses noyaux, les plus nouveaux possible.

Gingembre. Cette plante pousse plusieurs tiges de deux ou trois pieds, en forme de roseaux.

— *sauvage*, ou *le Zedoaire.* Fleurs blanches qui ne durent qu'un jour.

On multiplie ces plantes par l'éclat de leurs racines, au printemps.

Glaciale. Voyez *Ficoïde.*

Grenadille à feuilles de laurier. Fleurs blanches et d'une bonne odeur.

— *très-florissante.* Fleurs blanches, très-odorantes, avec des rayons pourprés.

Ces plantes peuvent tapisser agréablement les murs de la serre chaude : on les multiplie par marcottes.

Guayavier. Petit arbre qui, dans les serres, reste arbrisseau. Fleurs solitaires, belles et grandes, qui produisent un gros fruit ovale : on le multiplie par ses graines.

Hernandia, fruit résonnant, Jacques dans une boîte. Grand arbrisseau de

l'Amérique, dont les feuilles ressemblent à celles du lierre. Ses fleurs, en entonnoir, sont suivies d'un gros fruit sec, percé à chaque extrémité, qui rend un son ou sifflement quand le vent passe au travers. Il renferme une noix qui sert à le multiplier.

Hura ou *Sablier.* Petit arbrisseau intéressant par son beau feuillage, et rempli de suc laiteux. Ses fleurs, en partie solitaires, sont suivies de grosses capsules ligneuses qui, lorsqu'elles sont mûres, s'ouvrent avec éclat, et jettent leurs semences au loin.

Hyménée, *Courbaril*, *Carouge*. Grand arbre de l'Amérique, qui fournit la gomme élémi : il est tendre et difficile à conserver. On le multiplie par ses graines.

Jacques dans une boîte. Voyez *Hernandia.*

Jasmin d'Arabie. Arbrisseau toujours vert, à feuilles ovales, terminées en pointe aiguë. Ses fleurs, d'un beau blanc, se succèdent long-temps et durent peu :

elles sont très-odorantes. On le multiplie par la greffe sur le jasmin commun.

Jatropha ou *manhiot*. Plante dont la tige s'élève de trois à sept pieds; ses feuilles sont fort grandes; ses fleurs d'un jaune très-pâle. On la multiplie par les semences envoyées de l'Amérique, et par boutures.

Indigo. Sous-arbrisseau qui n'est qu'une plante annuelle dans notre climat. Ses fleurs sont en épi et légumineuses: on la multiplie par ses graines.

Laurier-rose à fleurs doubles. Il est presque semblable au commun. Ses fleurs, qui se succèdent pendant une très-grande partie de l'année, sont très-odorantes. On le multiplie par marcottes et par boutures.

Liseron rouge des Indes, fleur du Canada. Plante annuelle grimpante et rameuse.

Liseron violet d'Amérique. Celle-ci s'élève plus haut que l'autre. Toutes les deux se multiplient par graines.

Lis du Mexique. Fleurs écarlate pâle, ondulées sur les bords.

Lis de Ceylan. Tiges en forme d'épée, presque tranchantes des deux côtés; feuilles larges; fleurs blanches, dont les pétales sont marqués en dehors d'une raie pourpre, suivant leur longueur.

Narcisse des Indes. Feuilles grandes, ovales, allongées, rondes par leur extrémité, se couchant sur le pot qui renferme la plante. Fleurs rouges en lis.

— *du Cap.* Tige haute de deux pieds, portant deux ou trois fleurs rouges en cloche. Les feuilles de tous ces lis ne paroissent qu'après la fleur. On les multiplie par leurs caïeux.

Manhiot. Voyez *Jatropha.*

Mancelinier, mancinier, argousse. Grand arbre des îles de l'Amérique, venimeux dans toutes ses parties, rempli d'un suc très-caustique. On le multiplie par ses noyaux.

Melon épineux, melon - chardon.

Plante grosse, qui ressemble à un melon vert, sillonnée de quatre côtes profondes; et hérissées d'épines fortes très-aiguës. On la multiplie par ses graines.

Pain-de-Singe. Voy. *Andansonia.*

Palmier-Dattier. Arbre qui, dans les serres chaudes, croît à peine de deux pieds en vingt ans. Les feuilles sont rangées en parasol au dessus de la tige. On le multiplie de graines.

Palmiste, ou *chou-palmiste.* Palmier qui s'élève plus haut, mais qui croît aussi lentement. Il se multiplie de même.

Papayer, ou *la papaye*. En peu d'années cet arbre peut monter de dix-huit à vingt pieds; il donne un fruit gros et charnu dont la forme varie et devient ovale, pyramidale et arrondie. On le multiplie par ses graines.

Pervenche rose. Plante vivace qui pousse une tige droite de la hauteur de trois pieds environ. Ses fleurs, qui se succèdent pendant six mois, ressemblent à celles de la pervenche commune; elles sont couleur

de rose. Il y en a une variété à fleurs blanches. On la multiplie de graines.

Pètre grimpant. Charmant arbrisseau de l'Amérique, à branches sarmenteuses; ses fleurs en longues grappes pendantes sont brillantes par leur calice d'un beau bleu. On le multiplie par ses semences.

Piment cerise. Plante rameuse, peu élevée; ses fruits ronds [illegible] la grosseur d'une cerise, sont d'un rouge éclatant.

Piment pyramidal. Celle-ci s'élève plus que l'autre.

Piment poivre d'oiseau. La tige s'élève de trois à quatre pieds. Les fruits ovales, d'un beau rouge, ont une saveur plus forte et plus âcre que ceux des autres pimens. On multiplie tous les pimens de graines.

Poincillade. Bel arbrisseau qui s'élève de dix à douze pieds dans les serres; ses fleurs disposées en épi terminal, panachées de jaune et de rouge, sont très-odorantes. On le multiplie par ses graines.

Pomme de flan. Voyez *Annona.*

Pomme douce. Voyez *Annona d'Afrique*.

Pomme épineuse en arbre. Très-bel arbrisseau dont les fleurs blanches n'ont qu'un grand pétale blanc, long de six pouces et odorant. On le multiplie par les semences.

Pommier d'Acajou. Voyez *Acajou*.

Raquette, figue d'Inde, semelle du pape; cardasse. Fleurs jaune pâle, assez grandes, qui ne paroissent que lorsque le fruit est prêt à mûrir. On multiplie cette plante par boutures, comme il a été dit à l'arbre cierge.

Rivinia. Plante vivace ou arbrisseau dont les branches sont toujours garnies de feuilles; ses fleurs, en longues grappes au bout des branches, n'ont pas de pétales, mais leur calice rouge a beaucoup d'éclat.

Rivinia grimpant. Ses grandes feuilles imitent celles du solanum; ses fleurs en longues grappes donnent des baies bleues. Ces arbrisseaux se multiplient de leurs semences envoyées d'Amérique.

Sablier. Voyez *Hura.*

Savonnier, arbre à savonnette. Arbre moyen dans les îles de l'Amérique. Ses feuilles ont jusqu'à quinze pouces de longueur; ses fleurs petites sont blanches et disposées en grappes ou petits épis clairs. On le multiplie par ses semences.

Semelle du pape. Voyez *Raquette.*

Sensitive basse. Tige inclinée et comme rampante, armée de petites épines crochues; de quelque partie qu'on la touche, elle y paroît sensible et s'affaisse à la moindre approche.

— *vraie.* Ses tiges menues, rameuses et épineuses, s'élèvent de sept à huit pieds; ses folioles sont plus lentes à s'incliner quand on les touche.

— *de fernambouc.* Ses folioles ne sont pas sensibles au toucher; on l'appelle la sensitive paresseuse.

On multiplie les sensitives par leurs graines.

Tabernæmontana. Arbrisseau toujours vert, rameux, noueux et laiteux. Ses

feuilles ressemblent à celles du citronnier, ses fleurs à celle du jasmin commun. On le multiplie de boutures, car il ne donne pas de graines dans la serre.

Tamarin. Grand arbre des Indes et d'Egypte qui forme une tête très-étendue. Il se multiplie de graines.

Tulipe du Cap. Plante bulbeuse qui produit des fleurs rouges renfermées dans une gaîne qui ne tombe point. On la multiplie de ses caïeux, mais mieux de ses graines venues du Cap.

Turnéra. La plus intéressante des plantes qui portent ce nom en Amérique méridionale, a des feuilles ovales, d'un vert brillant, assez semblables à celles de l'orme; ses fleurs d'un beau jaune, et qui se succèdent pendant huit à neuf mois de l'année, donnent une graine qui sert à multiplier l'arbre.

Zédoaire. Voyez *Gingembre sauvage.*

CATALOGUE

D'ARBRES ET ARBRISSEAUX PROPRES A FORMER DES PARCS ET DES JARDINS ANGLAIS.

ACACIA, *faux acacia.* Cet arbre, qui croît dans tous les terrains, ne devient fort grand que lorsqu'il est dans un massif de grands arbres, et qu'on élague avec soin les grosses branches que le vent éclateroit. Il donne de belles fleurs blanches en longs épis, d'une odeur agréable; on le multiplie par ses graines.

— *rose. Acacia de la Chine.* Celui-ci reste en arbrisseau et se sème dans des massifs bas, pour être abrité du vent. Ses fleurs belles, très-nombreuses, sont couleur de rose et sans odeur; elles ne donnent point de graines : on le multiplie par la greffe en écusson, ou en fente sur le précédent.

— *de Sibérie.* Il y a trois variétés de celui-ci, qui produisent des fleurs jaunes au printemps, et qu'on multiplie de grai-

nes : 1°. le caracagna, qui s'élève à la hauteur d'un petit arbre ; 2°. le grand aspalathe ; 3°. le petit aspalathe, arbrisseau.

Acacia triacanthos. Ce grand arbre qui porte de fortes et longues épines qui chacune en produit deux, réussit mieux au vent que le premier ; ses feuilles répandent une odeur agréable, mais forte ; ses fleurs, peu apparentes, sont sans odeur. Il y en a une variété sans épines. On le multiplie de graines, rarement par les drageons.

— *de Constantinople*, à petites feuilles et à fleurs jaunes. Il veut l'exposition du midi.

Agnus castus. Arbrisseau dont les branches nombreuses s'écartant les unes des autres, et se terminant par de longs épis de petites fleurs nombreuses, répand de toutes ses parties une odeur peu agréable. Il y en a plusieurs variétés distinguées par les couleurs de leurs fleurs. On le multiplie de marcottes et de semences.

Ajonc. Voyez *Genêt épineux.*

Airelle, myrtille, mauret des bois. Très-petit arbuste dont les fleurs blanches un peu lavées de rouge ont la forme d'un grelot. On le multiplie de graines.

Alaterne. Arbrisseau qui pourroit s'élever à la hauteur de vingt pieds. Ses feuilles ne tombent pas l'hiver. On distingue l'*alaterne doré, à feuilles tachées de jaune*; — l'*alaterne argenté, à feuilles bordées de blanc*; ils craignent le soleil et les fortes gelées; — l'*alaterne à pétales*, et celui *à très-petites feuilles*; — l'*alaterne à feuilles étroites profondément dentelées*. Cet arbre, qui se multiplie par semences, par marcottes, et par la greffe des variétés rares sur les plus communes, périt l'hiver si la gelée atteint ses racines.

Alibousier. Voyez *Styrax.*

Alisier. Arbre de grandeur moyenne, bien fait et garni de branches terminées en bouquets. Son fruit, nommé alise, oblong, rond et charnu, se mange. Il y a l'*alisier à feuilles en cœur*, l'*alisier à*

feuilles moindres, l'*alisier de Bourgogne à feuilles entières*. Les alisiers fleurissent au printemps. On les multiplie de semences, ou par la greffe, sur franc ou sur aubépine.

Althéa frutex, ou *guimauve en arbrisseau*. Cet arbre, qui vient assez grand dans les bonnes terres, donne de belles et grandes fleurs solitaires, qui se succèdent en août et septembre. Leur couleur varie à raison des espèces ; il y a l'*althéa frutex à fleurs rouges*, — *à fleurs blanches*, — *à fleurs violet pourpre*, — *à feuilles panachées de blanc*, — *à feuilles panachées de jaune*. On le multiplie de graines. Il y en a deux variétés, l'une à fleurs blanches, l'autre à fleurs rouges doubles, qui se multiplient par la greffe sur franc.

Amandier. On ne parle ici que de celui qui est propre à la décoration. Il y a l'*amandier commun à feuilles panachées* ; — l'*amandier du Levant*, dont les feuilles sont satinées et argentées ; — l'*amandier à fleurs doubles, blanches en mai*, se

greffe sur l'amandier commun ; — l'*amandier nain des Indes, à fleurs simples* ; — l'*amandier nain à fleurs doubles*, qui se greffe sur l'amandier commun.

Amelanchier. Voyez *Mespilus.*

Amomum. Voyez *Solanum*, aux plantes d'orangerie.

Amorpha, barbe de Jupiter, ou *indigo bâtard.* Arbrisseau dont la hauteur passe rarement dix pieds : ses branches sont terminées par un très-long épi de fleurs violettes qui paroissent en juin. On le multiplie de marcottes, de drageons et de semences.

Angélique épineuse. Arbrisseau qui devient très-grand dans les terres humides ; ses feuilles grandes, dentelées, ressemblent à celles de l'angélique commune ; pendant l'été il donne un grand nombre de petits bouquets de petites fleurs rouges. On le multiplie de semences, rarement de drageons et de racines.

Arbre de Judée, ou *gaînier.* Arbre de grandeur moyenne ; ses fleurs rouges ou

blanches, selon la variété, sont par bouquets répandus sur toute la surface de l'arbre. On les multiplie de graines.

Arbre de neige. Ses fleurs, fort nombreuses en grappes à l'extrémité des branches, sont composées d'un seul pétale très-blanc. On le multiplie de semences et de marcottes.

Arbre de vie. Voyez *Thuya.*

Ascyrum. Petit arbrisseau dont les fleurs de couleur jaune sont à l'extrémité des branches. On le multiplie de semences et de drageons.

Asperges en arbrisseau. Cet arbrisseau, au printemps, pousse, du pied, des drageons qu'on peut manger quand ils sont tendres, comme les asperges ordinaires. Ses feuilles ne tombent point l'hiver, et ses fleurs jaunes sont peu odorantes. On le multiplie mieux de semences que de drageons enracinés.

Aubours. Voyez *Cytise.*

Aune commun, ou *vergne*, *verne à feuilles rondes glutineuses.* — *Aune à*

feuilles oblongues. — *Aune à feuilles profondément découpées.* — *Aune à feuilles blanchâtres au dehors, un peu velues.* — *Aune de montagne, à larges feuilles frisées et dentelées.* Tous ces aunes sont de grandeur médiocre ; on les multiplie de graines et de drageons éclatés.

Aune noir. Voyez *Bourdaine.*

Azaléa de Virginie. Arbrisseau qui donne au printemps des fleurs blanches ou couleur de rose en bouquets, d'une odeur fort agréable. Il y a une variété à fleurs rouges peu odorantes. On le multiplie par marcottes ou par semences.

Azerolier. Voyez *Mespilus.*

Baguenaudier. Arbrisseau dont les fleurs jaunes en grappes produisent une espèce de petite veine rougeâtre.

— *d'Alep.* Plus petit, les fleurs d'un plus beau jaune.

— *du Levant.* Fleurs d'un rouge foncé, avec une marque ou tache jaune. On multiplie les baguenaudiers de semences, de marcottes et de boutures.

Barbe de Jupiter. Voyez *Amorpha.*

Bastéria. Voyez *Pompadoura.*

Baumier Tacamahaca. Voyez *Peuplier noir.*

Bidens. Voyez *Bellevedère.*

Bignone, ou *Jasmin de Virginie.* Arbrisseau sarmenteux ; il sort des racines de chaque nœud de sa tige, qui s'attachent par ce moyen aux murs ou aux arbres voisins. Il y a le grand et le petit : les fleurs, de couleur de feu, ou ponceau, paroissent vers la fin de juillet : on les multiplie de semences, de marcottes et de boutures.

Bois à boutons. Joli arbrisseau dont les fleurs blanches, qui paroissent vers la fin de juin, naissent à l'extrémité des branches : on le multiplie de semences, et très-difficilement de marcottes.

Bois de Sainte-Lucie. Voyez *Cerisier de Sainte-Lucie.*

Bois-gentil, *Bois-joli*, *Lauréole femelle.* Petit arbrisseau assez garni de branches, qui donnent grand nombre de fleurs odorantes, rouges, roses, blanches,

selon la variété : on le multiplie par les marcottes, les boutures et les semences.

Bois-joli. Voyez *Bois-gentil.*

Bonduc ou *Cniquier.* Petit arbre singulier par ses feuilles composées et recomposées ; ses fleurs sortent en grand nombre de dessous l'aisselle des feuilles : on le multiplie par les drageons.

Bonnet-de-prêtre. Voyez *Fusain.*

Bouleau commun. Il devient plus grand que l'aune, avec lequel il a quelques rapports.

Bouleau du Canada. Ses feuilles sont plus grandes et plus larges.

Bouleau Merisier, ou *Bouleau de Virginie.* Celui-ci se greffe sur le commun; les autres se multiplient par les graines.

Boule de neige. Voyez *Obier.*

Bourdaine, *Bourgenne*, ou *Aune noir.* Arbrisseau très-commun, à fleurs petites et presque vertes ; on le multiplie par les graines et les pieds éclatés.

Bourreau des arbres. Voyez *Fusain.*

Buis. (*grand*) Il a plusieurs variétés,

à feuilles étroites, panachées de jaune, bordées de jaune, panachées de blanc, bordées de blanc, etc.

Buis (petit), *Buis nain*, *Buis d'Artois*. Plus petit et plus rameux que le précédent.

Buis de Mahon, plus grand que le commun. Les buis se multiplient par les semences, les marcottes, les boutures et les pieds éclatés.

Buisson ardent. Voyez *Mespilus*.

Buplèvre, ou *Oreille de lièvre en arbrisseau*. Ses feuilles restent l'hiver, et ses fleurs sont jaunes : on le multiplie de semences, de marcottes, de pieds éclatés.

Butneria. Voyez *Pompadoura*.

Cade. Voyez *Genévrier (grand)*.

Catalpa. Cet arbre, qui reste petit en Europe, porte des branches assez grosses, mais peu nombreuses, qui ressemblent à de grandes feuilles de lilas ; ses fleurs blanches, parsemées ou lavées de violet pourpre, avec deux raies d'un beau rouge, sont par gros bouquets et très-odorantes; elles paroissent vers la fin de juillet : on

le multiplie par marcottes et boutures faites à l'ombre.

Céanote, Evonimoïde de Caroline. Petit arbrisseau qui, en juillet, donne des fleurs blanches très-nombreuses en pyramides : on le multiplie par les semences.

Cèdre du Liban. Arbre très-grand et très-haut, dont les branches rangées régulièrement s'étendent fort loin : il se multiplie de semences.

Cèdre (grand) à feuilles de cyprès et à fruit jaune.

Cèdre moyen, à feuilles de cyprès et à gros fruit. Leurs feuilles sont petites, très-étroites et aiguës : on les multiplie également de semences.

Cèdre rouge de Virginie. Voyez *Genévrier de Virginie.*

Cerisier. On ne parle que des cerisiers d'ornement.

Cerisier à fleurs doubles. Il ne diffère du cerisier commun que par ses fleurs,

qui sont très-doubles en roses blanches, bien ouvertes, et stériles.

Merisier à fleurs semi-doubles. Il porte des fruits très-acides.

— *à fleurs doubles.* Fleurs très-doubles, plus grandes, d'un plus beau blanc, mais moins ouvertes que celles des cerisiers.

Ces trois espèces se greffent sur franc.

— *de Sainte-Lucie, Bois de Sainte-Lucie, Mahaleb.* Arbre moyen dont les fleurs sont petites, en forme de cœur ; ses fleurs blanches, petites, d'une odeur agréable, sont suivies de fruits petits, amers, d'abord rouges et ensuite noirs : on le multiplie par les semences, les marcottes et les greffes sur merisier.

— *à grappes, Padus.* Arbrisseau, ou très-petit arbre dont les fleurs petites, blanches, forment ensemble une grappe un peu pyramidale, et donnent de petites baies rondes, rouges et amères : on

le multiplie par les semences, les drageons et la greffe.

Cerisier nain du Canada; *Ragouminier*. Petit arbuste à fleurs blanches, fruits petits, noirs et amers, qui se multiplie de drageons ou de rejetons.

Chamœcérasus des Alpes. Fleurs d'un rouge pourpre en dehors; un peu jaunes en dedans; baies rouges.

Chamœcérasus des Alpes, à fruit noir. Fleur rouge clair ou rose.

— *à fleurs blanches et à fruits bleus; et un à un.*

Ces arbrisseaux, agréables au printemps par leurs fleurs et leurs fruits, se multiplient par les semences et les marcottes.

Chamœdris, ou *Germandrée en arbuste*, ou *Chêne nain*. Il s'élève à peine à un pied; feuilles vertes en dedans, blanchâtres en dehors; fleurs par petits bouquets, blanches, tirant sur le jaune. Cet arbuste, qui a quelques variétés peu estimées, se multiplie de semences et de marcottes.

Chamœrodedendros, Rosage. Cet arbrisseau, dont la forme n'est ni belle, ni agréable, se multiplie par semences et par marcottes.

Charme commun. Susceptible de prendre toutes les formes qu'on veut lui donner.

Charme commun du Levant, dont les feuilles sont plus petites.

— *houblon*, dont le fruit est en grappes serrées comme celles du houblon.

— *de Virginie.* Plus grand que les autres.

On multiplie le charme par les semences, les marcottes et les boutures.

Châtaignier. Il y en a plusieurs variétés, distinguées par la grosseur de leur fruit ou châtaignes ; celles qu'on appelle *marrons* sont plus grosses, plus fermes, plus sucrées, et ne contiennent ordinairement qu'une amande ; le marronnier se greffe en flûte sur le châtaignier commun qui s'élève de semences.

Chêne ou *rouvre*, à grandes feuilles.

— *hérisson.* La petite coupe du gland est hérissée de grosses pointes.

Chêne lanugineux. Fruit petit ; la coupe peu épineuse.

— *de Bourgogne*. Coupe un peu hérissée.

— *blanc du Canada*. Fruit doux.

— *rouge du Canada*. Idem.

— *de Virginie, à feuilles de châtaignier*.

— *vert*, ou *yeuse*. Il conserve ses feuilles l'hiver.

— *vert à cochenille*. Feuilles d'un beau vert brillant et foncé ; fruits gros, beaux ; coupe raboteuse. C'est ce chêne qui porte le kermès qui donne le beau rouge.

Liége. Chêne vert de moyenne grandeur, dont les feuilles ne tombent pas l'hiver, et dont l'écorce épaisse, spongieuse et souple, se détache d'elle-même tous les huit à dix ans, et s'emploie aux usages connus.

Le chêne rouge du Canada et celui de Virginie se multiplient par la greffe sur les chênes communs qui se multiplient de graines.

Chêne nain. Voyez *Chamædris*.

Chèvrefeuille des Pyrénées. Voyez *Xilostéon.*

Clématite, ou *herbe aux gueux.* Arbrisseau grimpant, dont les fleurs en bouquets sont petites et blanches; il y en a sept à huit variétés.

—*à fleurs bleues doubles.* Fleurs violettes ou pourpre foncé. Les clématites se multiplient par les traces ou drageons; toutes par les semences, excepté celles à fleurs doubles.

Clethra. Arbrisseau dont les fleurs nombreuses, qui paroissent en juillet et en août, sont odorantes et blanches. On le multiplie de semences; difficilement de drageons.

Caiquier. Voyez *Bonduc.*

Cormier, ou *sorbier cultivé.* Il y en a plusieurs variétés, toutes distinguées par le fruit plus ou moins gros, plus ou moins rouge, etc.

— *sorbier des oiseaux*, ou *des oiseleurs*; *sorbier terminal.* Il devient moins grand que l'autre; ses fruits, d'un beau rouge

orangé, font un assez bel effet au commencement de l'automne.

On multiplie par les semences, ou plus promptement par la greffe sur le poirier ou le cognassier, les cormiers et sorbiers.

Cornouiller, ou cörmier mâle. Grand arbrisseau dont le fruit, d'un beau rouge et de la grosseur d'une petite cerise, a le goût aigrelet.

—*femelle*, ou *cornouiller sanguin*, parce qu'en automne ses bourgeons et ses feuilles deviennent d'un rouge vif.

—*sanguin, à feuilles panachées.*

—*sanguin d'Amérique*, à feuilles blanches en dessous, à bois rouge en hiver, à grappes de fruit blanc en automne.

—*sanguin du Canada*, à fruit blanc et bois rouge.

—*sanguin*, à petites feuilles alaternes.

On multiplie tous les cornouillers par les semences, les greffes et les marcottes: les sanguins en partieulier par les traces et les pieds éclatés.

Cyprès. Grand arbre toujours vert, dont on distingue deux variétés, l'une appelée mâle, l'autre femelle. Les cyprès répandent une odeur balsamique et salubre. On ne les multiplie que par les semences.

Cytise, ou *trifolium*, *cytise des Alpes*, *faux-ébénier*, *aubours*. Arbre moyen, dont les feuilles sont composées de trois folioles, et les fleurs en longues grappes pendantes et terminant les branches là, sont jaunes, et paroissent en mai.

— (*petit*), ou *trifolium des jardiniers*. Celui-ci ne monte qu'à trois ou quatre pieds de hauteur : il a plusieurs sous-variétés. On multiplie les cytises par les semences, les marcottes, par la greffe et les pieds éclatés.

Dierville du Canada. Petit arbuste à fleurs jaunes par bouquets sortant de l'aisselle des feuilles, semblables à celles du jasmin et du chèvrefeuille, qui paroissent en mai. On le multiplie par les semences, les marcottes et les traces.

Ebénier. (*faux*) Voyez *Cytise.*

Emerus ou *securidaca.* Arbrisseau qui s'élève à la hauteur de quatre à cinq pieds; ses fleurs, par petits bouquets de deux ou trois, sont jaunes; elles durent presque tout l'été si on le tond souvent. On le multiplie par les semences, les drageons et les pieds éclatés.

Epicéa, Voyez *Sapin.*

Erable de montagne, érable blanc, sycomore. Ce grand arbre, à feuilles larges, a des fleurs petites, herbacées, disposées en grand nombre sur un filet formant une longue grappe pendante. Il a une sous-variété dont les fleurs sont panachées de jaune.

Erable blanc, érable de Norwège, érable à feuilles de platane. Grand et bel arbre à grandes feuilles palmées, à fleurs jaunâtres plutôt en bouquets qu'en longues grappes.

— *sucré d'Amérique.* Il ressemble beaucoup au précédent.

Erable (petit.) Celui-ci est assez commun; on l'emploie dans les palissades.

— *de Montpellier.* Un peu plus grand que le précédent.

— *du Canada.* Grand et bel arbre.

— *de Virginie; érable plane du Canada.* Aussi grand que le précédent ; ses feuilles, d'un vert brillant en dedans, d'un bleu argenté en dehors, deviennent d'un beau rouge en automne.

— *de Virginie, à feuilles de frêne.* Arbre moyen, à fleurs disposées en longues grappes.

— *du Canada, à grandes feuilles.* C'est le plus beau de tous, par la grandeur de ses feuilles d'un beau vert, dentelées finement et régulièrement.

— *de Crête.* Grand arbrisseau qui ne se dépouille de ses feuilles qu'aux fortes gelées.

— *de Tartarie, érable opale.* Grand et bel arbre par sa taille et son feuillage.

Les érables qui croissent dans tous les terrains se multiplient de graines, de mar-

cottes et même de boutures. On peut aussi greffer les plus belles espèces sur les plus communes.

Evonimoïde de Caroline. V. *Céanote.*

Fagara. Voyez *Fréne épineux.*

Filaria à larges feuilles dentelées. Grand arbrisseau toujours vert.

— *à feuilles étroites.* Moins grand que le précédent. Il y a plusieurs variétés et sous-variétés de filaria qui ne sont distinguées que par leurs feuilles; on les multiplie par marcottes et par semences.

Fleur de la passion. Voy. *Grenadille.*

Framboisier du Canada. Voyez *Ronce odorente.*

Framboisier de Pensylvanie. Voyez *Ronce d'Amérique.*

Fréne commun, grand fréne. Très-grand arbre dont les fleurs rassemblées en grappes paroissent en avril.

— *à fleurs, fréne à manne.* C'est celui d'où découle la manne; il s'élève moins que le précédent.

Frêne de Montpellier. Arbrisseau à feuilles fort petites.

— *à feuilles de noyer* ou *frêne de la Caroline* dont les feuilles d'un vert triste sont plus larges que celles de tous les autres frênes.

— *de la Nouvelle-Angleterre*, dont les folioles se terminent par une longue pointe.

Les frênes se multiplient par la greffe et par les semences récoltées à la fin de l'automne : le dernier se multiplie par les semences et les drageons.

Frêne épineux, *fagara*, garni de grosses épines courtes qui ne tiennent qu'à l'écorce, et qui subsistent peu de temps.

Fusain ou *bonnet-de-prêtre*. Arbrisseau dont l'écorce verdâtre forme quatre plis, selon la longueur des jeunes branches, et qui les fait paroître carrées.

— *à larges feuilles*. Distingué du précédent par ses feuilles plus élargies.

— *à graines noires*, ou plutôt d'un rouge très-foncé.

Fusain galeux ou *de Virginie*, qui conserve toujours ses feuilles.

— ou *Evonimoïde de Canada*, ou *bourreau des arbres*. Arbrisseau grimpant de hauteur médiocre, incommode par ses traces, et qui étrangle les arbres qui l'avoisinent pour grimper autour d'eux.

Les frênes se multiplient par les semences, les marcottes, les drageons.

Fustet. Arbrisseau dont la hauteur est de six pieds environ; on le multiplie par les semences et les marcottes qui sont environ trois ans à s'enraciner.

Gaillarde. Assez belle plante annuelle, qui se multiplie par les semences.

Gaînier. Voyez *Arbre des Indes*.

Galé ou *piment*. Petit arbrisseau dont les feuilles sont odorantes, ainsi que ses fleurs. Il aime l'humidité et se multiplie par semences, drageons et marcottes.

Genêt d'Espagne Arbrisseau qui s'élève de sept à huit pieds, dont les fleurs jaunes sont très-odorantes.

Genét. (*petit*) Son odeur est plus agréable.

— *d'Espagne à fleurs doubles.* Plus curieux que beau par sa fleur.

— *épineux, ajonc, jonc marin, jan, lande.* Arbrisseau de deux ou trois pieds de hauteur, très-garni de petites branches armées d'épines. Ses fleurs sont moins grandes que celles des autres genêts.

On multiplie les genêts par les semences et les greffes.

Genévrier commun. Petit arbre assez rameux, mais mal fait.

— (*grand*) *cade.* Son bois est presque incorruptible.

— *de Virginie ou cèdre rouge de Virginie.* Grand et bel arbre dont les branches se soutiennent bien.

Sabine, le sabinier, savinier à feuilles de cyprès. Petit arbrisseau rameux d'une odeur forte et peu agréable.

Les genévriers se multiplient de graines, et le dernier de graines, de marcottes et de boutures.

Germandrée en arbuste. Voyez *Chamædris.*

Gingo, ginkgo. Grand arbre de la grosseur du noyer, que les pépiniéristes appellent *l'arbre aux quarante écus.* On le multiplie par les semences.

✔ *Grenadille*, ou *fleur de passion.* Grand arbrisseau grimpant et sarmenteux, à fleurs solitaires fort grandes qui passent en un jour; il y en a plusieurs variétés. On le multiplie de semences, de drageons et de marcottes.

Gujacana, ou *plaqueminier.* Arbre agréable par son port et par ses feuilles.

— *de Virginie.* Espèce moins grande que l'autre. On la multiplie par les marcottes, et l'autre par les semences et les drageons enracinés.

Guimauve en arbrisseau. Voy. *Althéa frutex.*

Halésia. Cet arbre originaire de Caroline ou de Géorgie, s'élève à quinze ou vingt pieds; il se multiplie par les semences.

Hamamelis, ou *trilopus*. Arbrisseau qui s'élève de huit à dix pieds, dont les fleurs jaunes par bouquets paroissent avoir un double rang de feuilles ou de pétales. On le multiplie de marcottes et de semences.

Haricot en arbrisseau. Voyez *Phaséoloïde*.

Herbe à la puce. Voyez *Toxicodendron*.

Herbe aux gueux. Voyez *Clématite*.

Hêtre, *foyard*, ou *fouteau*. Grand arbre qui forme une belle tête sur une tige droite, et qu'on multiplie de semences.

Houx commun. Arbrisseau rameux, toujours vert qui, par la culture deviendroit un petit arbre. Il y en a beaucoup de variétés à fruit jaune, à fruit blanc, à petites et à grandes feuilles, etc., dont le plus remarquable est le *houx hérisson*, dont toute la surface des feuilles est hérissée d'épines.

Houx commun, *fragon*, ou *houx frélon*. Les houx se multiplient par semen-

ces ; les variétés précieuses se greffent sur les plus communes ; ce dernier se multiplie de semences, et mieux de pieds éclatés.

Jan. Voyez *Genêt épineux.*

Jasmin. Voy. au Catalogue des fleurs.

Jasmin de Virginie. Voyez *Bignone.*

Jasminoïde. Arbrisseau dont la tige est fort garnie de branches menues et souples. Ses fleurs, assez parantes, blanches ou lavées de rouge, s'ouvrent au commencement de juin.

Jasminoïde de la Chine, à fleurs bleuâtres, à fleurs de pourpier de mer.
— d'Afrique, à fleurs purpurines. Ce sont des variétés du premier. Tous se multiplient de leurs traces, souvent fort incommodes.

If. Grand arbre toujours vert, mais d'un vert triste, susceptible de prendre toutes les formes : il se multiplie de marcottes et même de semences.

Indigo bâtard. Voyez *Amorpha.*

Jonc marin. Voyez *Genêt épineux.*

Itéa. Arbrisseau du Canada, qui porte un fruit en forme de capsule très-longue, contenant de petites semences en forme d'œuf. On le multiplie par marcottes couchées.

Kalmia. Arbrisseau de Virginie, qui s'élève à la hauteur de dix à douze pouces, qui a une variété qui s'élève de huit à dix pouces. On les multiplie tous deux par les semences, les marcottes et les drageons.

Landè. Voyez *Genêt épineux.*

Lauréole mâle, ou *garou toujours vert.* Arbrisseau qui ne s'élève qu'à la hauteur de deux ou trois pieds.

— *garou à feuilles de lin* ou *sain-bois*, intéressant par son bois et son écorce qu'on emploie pour les vésicatoires et les cautères.

— *thymélée des Alpes odorant.* Sous-arbrisseau qui excède rarement un pied de hauteur, et le plus estimé de tous: on peut en faire de jolies bordures. On multiplie les lauréoles par les semences et les marcottes.

Lauréole femelle. Voyez *Bois-gentil.*

Laurier commun, ou *laurier franc.* Grand arbrisseau toujours vert, qui se multiplie de semences, de drageons et de marcottes.

Laurier Alexandrin, variété du houx-fragon, qui s'élève beaucoup plus ; il y a une variété à feuilles plus étroites. Cet arbre toujours vert se multiplie de semences et plus promptement de drageons et de pieds éclatés.

— *cerise.* Petit arbre toujours vert, qui donne en mai des grappes de fleurs en pyramide, et qui a deux variétés, l'une à feuilles panachées de jaune ; l'autre à feuilles panachées de blanc. Il se multiplie par les semences, les boutures et la greffe.

— (*petit*), *laurier-cerise de Portugal*, *Azarero*, à fleurs blanches, en longs épis serrés. On le multiplie de semences, de marcottes et de boutures.

— *sassafras.* Arbrisseau de sept à huit pieds, curieux par la grandeur et la

diversité de ses feuilles : on le multiplie par semences et par boutures, qui ne s'enracinent qu'en plusieurs années, et très-difficilement.

— *thym*. Arbre garni de branches souvent carrées et rouges à leurs jeunes pousses, qui s'élèvent à trois ou quatre pieds. Il a plusieurs variétés, dont les deux principales sont la panachée de jaune, et la panachée de blanc. On la multiplie par les semences, les marcottes et les drageons.

Lentisque. Voyez *Thérébinthe*.

Liége. Voyez *Chêne*.

Lierre. Arbrisseau grimpant. Il a une variété à feuilles panachées de blanc, et une à feuilles panachées de jaune.

— *du Canada* ou *coque du Levant*. Très-incommode par ses traces : on les multiplie de semences et de marcottes, et les variétés par la greffe.

Lilas commun. Arbrisseau de huit à dix pieds de hauteur. Il a plusieurs variétés,

l'une à fleurs d'un blanc pâle ; l'autre à fleurs blanches.

Lilas de Perse. Petit arbrisseau qui porte de longs rameaux grêles, terminés par des grappes de fleurs moins nombreuses, presque sans odeur. On en distingue trois variétés ; l'une à feuilles de troëne et à fleurs pourpres ; l'autre à feuilles de troëne et à fleurs blanches ; la troisième à fleurs bleues.

On multiplie les lilas par les marcottes et les drageons.

Liquidambar ou *copalme*. Les feuilles de cet arbre ressemblent assez à celles de l'érable plane ; écrasées, elles répandent une odeur agréable : on le multiplie par les marcottes et par les semences.

Mahaleb. Voyez *Cerisier de Sainte-Lucie.*

Marronnier ordinaire. Voyez *Châtaignier.*

Marronnier d'Inde. Grand et bel arbre, dont les fleurs en bouquet pyramidal et terminal, sont nombreuses, belles, blan-

ches et un peu rouges. On le multiplie par les semences.

Mauret des bois. Voyez *Airelle.*

Mélèze d'Europe. Grand arbre qui s'élève droit, et dont on distingue plusieurs variétés, le mélèze rouge d'Auvergne, le mélèze tortueux de Sibérie. Tous se multiplient de graines.

Mespilus. Sous ce nom on comprend différentes espèces et variétés dont les caractères sont presque les mêmes.

Aubépine, ou *noble-épine.* Grand arbrisseau à fleurs blanches, odorantes et agréables, qui peut devenir arbre, et qui prend toutes les formes qu'on veut lui donner; on l'emploie en haies, etc. Il y en a deux belles variétés, l'une à fleurs rouges, l'autre à fleurs blanches doubles.

— *de Glastonbury*, qui fleurit deux fois par an.

Azérolier des bois. Plus grand dans toutes ses parties que l'aubépine.

— *Azérolier d'Italie à gros fruit blanc.* Il est dans la classe des arbres fruitiers.

Epine d'Espagne. Sous-variété du précédent à gros fruit rouge.

Azérolier du Canada. Il pousse très-vite.

— *de Virginie*, ou *azérolier à feuilles de poirier*, à épines fortes et grandes.

— *corail.* Brillant par ses fleurs et ses gros fruits d'un rouge de corail.

— *poirier.* Arbre moyen qui soutient bien ses branches. A ses beaux bouquets succèdent de petits fruits en forme de poire. On le greffe sur le poirier, le cognassier, l'aubépine, etc.

— *pommier.* Celui-ci devient plus grand que les azéroliers ordinaires, moins cependant que le précédent. A sa fleur très-grande par bouquets succède un fruit d'un beau rouge d'un côté et jaune de l'autre, semblable à une petite pomme.

Buisson ardent, ou *pyracantha.* Arbrisseau touffu, garni de branches nombreuses, armées de beaucoup d'épines,

dont les feuilles ne tombent l'hiver qu'en partie.

Amélanchier. Arbrisseau de quatre à cinq pieds, dont les branches sont sans épines.

— *du Canada.* Différent du précédent par ses feuilles plus allongées.

— *cotonaster.* Arbrisseau dont les branches nombreuses et tortueuses sont garnies de feuilles blanchâtres et cotonneuses en dehors.

Néflier ou *mélier*, dont on trouve plusieurs variétés dans les bois. *Voyez*, aux arbres à fruit, *Néflier.*

— *de Virginie*, *à feuilles d'arbousier.*

— *des Alpes*, ou *néflier nain.*

En mai, tous ces arbres et arbrisseaux sont très-agréables par leurs fleurs, et en automne par leurs fruits. On les multiplie de semences, de marcottes, de boutures; on les greffe aussi les uns sur les autres.

Maurienne. Voyez *Viorne.*

Micocoulier commun. Grand arbre, garni de branches très-longues et sou-

ples, dont les fleurs très-petites produisent une baie noirâtre, presque sèche, de la forme d'une merise.

— *du Levant*; dont les baies sont jaunes. On les multiplie tous deux par les semences.

Mille-pertuis. Arbrisseau ou arbuste qui, en juin et juillet, donne de grandes fleurs jaunes.

— *à odeur de bouc.*—*Mille-pertuis d'Espagne.*— *Mille-pertuis de Majorque*, sont les principales variétés de cet arbre, qui se multiplie par les semences et les drageons.

Mûrier blanc. Cet arbre devient moins grand que le noir, dont il cst parlé aux arbres fruitiers.

— *de Constantinople*, *mûrier rose*, ou *mûrier d'Italie*,—*mûrier du Canada*, sont quelques unes de ses variétés.

— *de la Chine*, ou *mûrier à papier*. Grand arbrisseau qui, dès le pied, pousse des branches vigoureuses, dont l'écorce sert de papier au Japon.

On multiplie les mûriers par marcottes ou par boutures.

Néflier. Voyez *Mespilus*.

Nerprun. Arbrisseau qui s'élève à neuf ou dix pieds, dont les branches même se terminent par une épine forte. On le multiplie par les semences et les drageons.

Nez coupé, *patenôtrier*, *faux pistachier*, *staphilodendron*. Grand arbrisseau à fleurs blanches, en grappes pendantes et terminales.

— *de Virginie*. Il ne diffère du premier que par ses feuilles. Ces arbrisseaux fleurissent en mai, et se multiplient par les semences et les marcottes.

Noyer commun. Grand arbre très-connu, très-propre à orner des avenues.

— *de la Louisiane*, ou *noyer-pacanier*. Il donne de petites noix allongées, à coque tendre, dont l'amande a un goût agréable.

— *de Virginie*, *à fruit noir long* ou *rond*. Celui-ci n'est estimable que par ses

grandes et belles feuilles longues composées de sept à onze folioles.

On multiplie les noyers par les semences qui ont donné plusieurs variétés, dont les plus intéressantes sont celles qui produisent les plus grosses noix et les plus pleines.

Obier des bois, *boule de neige*, *rose de Gueldre*, *caillebote*. Arbrisseau qui, en mai, donne des fleurs blanches en gros bouquets terminaux. Il y en a deux variétés, l'une à feuilles panachées, l'autre dont les fleurs sont rassemblées. — *du Canada*. Celui-ci fleurit plus tôt.

On multiplie les obiers par la greffe, les marcottes, les pieds éclatés.

Olivier de Bohême, ou *olivier sauvage*. Grand arbrisseau à fleurs petites, jaunes en dedans, très-odorantes, qui produit un fruit charnu de la forme de l'olive. Il fleurit en juin, et se multiplie de marcottes et de boutures.

Oreille de lièvre. Voyez *Buplèvre*.

Orme à petites feuilles, ou *orme mâle*, qui monte très-droit et très-haut.

— *à grandes feuilles*, ou *orme femelle*. Il n'est pas d'une si belle venue.

— *à feuilles panachées de blanc*; — *orme à feuilles panachées de jaune*; — *orme de Hollande*, à grandes feuilles panachées; — *orme nain*, à petites feuilles; — *ormelle* propre à faire de grandes palissades; — *orme d'Amérique*, dont le dehors des feuilles est blanc.

On multiplie les ormes par les marcottes, les drageons, la greffe, et les graines semées en mars ou avril, quand elles tombent.

Osier jaune, *franc*. Voyez *Saule*.

Osier blanc. Voyez *Peuplier-liard*.

Padus. Voyez *Merisier à grappes*.

Paliure, ou *porte-chapeau*. Arbrisseau qui peut s'élever de douze à quinze pieds; ses fleurs très-nombreuses, petites, jaunes, odorantes, paroissent en juin et juillet. On le multiplie de marcottes et de semences.

Pavia. Grand arbrisseau qui ressemble au marronnier d'Inde par le bois et les feuilles qui sont moins grandes. Il y a le pavia à fleurs jaunes, et celui à fleurs rouges, qui fleurissent à la fin de mai. On les multiplie par les semences, ou par la greffe en fente sur le marronnier d'Inde.

Pécher à fleurs doubles. Il ne diffère du pêcher à fruit que par ses belles fleurs doubles, semblables à de petites roses. Il se cultive de même.

Périploca. Plante vivace par ses racines, qui pousse très-vite de longs sarmens garnis de petites fleurs jaunes lavées de rouge, assez jolies, en petits bouquets qui naissent à côté des feuilles. On le multiplie de semences, de marcottes et de drageons.

Pervenche. Plante sarmenteuse, vivace par sa racine, qui conserve ses feuilles pendant l'hiver. Ses fleurs bleues produisent un assez bel effet en avril : elle a une variété à fleurs blanches, et une à feuilles panachées.

Pervenche. (*petite*) Elle a les mêmes variétés. On les multiplie toutes de marcottes et de sarmens qui s'enracinent d'eux-mêmes.

Peuplier blanc et à grandes feuilles, Ypréau, Peuplier de Hollande. Grand et bel arbre, à grandes et larges feuilles, d'un vert très-foncé en dedans, très-blanches et cotonneuses en dehors.

Peuplier (*petit*), *à petites feuilles*; en est une variété qui a une sous-variété à feuilles panachées.

— *noir.* Il s'élève très-haut; ses feuilles lisses, d'un vert brun et terne, suent une liqueur odorante.

— *liard*, ou *Osier blanc.* Variété du précédent.

— *noir d'Italie.* Ses feuilles, pointues, sont d'un beau vert très-foncé.

— *noir*, *Baumier tacamahaca.* Grand arbrisseau seulement dans un terrain sec; ses boutons sont très-chargés d'un baume gluant, et d'une odeur très-forte.

Peuplier tremble. Grand arbre dont les feuilles mobiles au moindre vent, sont plus petites que celles des autres peupliers, presque rudes, d'un vert foncé en dedans, grisâtres en dehors.

— *tremble à grandes feuilles.* Variété du précédent.

— *de Caroline.* Ses feuilles, beaucoup plus grandes que celles de tous les autres peupliers, donnent prise au vent, qui souvent l'endommage.

Tous les peupliers en général aiment les terrains humides; ceux qui vivent dans les terrains secs ne sont jamais si beaux, ni si vigoureux : on les multiplie facilement de semences, de marcottes, de boutures et de drageons.

Phaséoloïde, ou Haricot en arbrisseau. Cette plante sarmenteuse monte, selon son tuteur, autour duquel elle tourne, jusqu'à la hauteur de douze à quinze pieds : on la multiplie de semences et de marcottes.

Phlomis, ou Sauge en arbrisseau. Sous-

Arbrisseau dont les feuilles ressemblent à celles de la sauge, mais plus grandes.

Phlomis d'Espagne, à fleur d'un rouge de sang.

Phlomis de Portugal, à fleur couleur pourpre.

Il y en a encore plusieurs variétés, qui toutes se multiplient de drageons et de semences.

Piment. Voyez *Galé.*

Pin cultivé, Pin pignon. Grand arbre qui donne une superbe tête, dont le fruit rougeâtre, gros, presque rond, ayant jusqu'à quatre pouces en tous sens, se nomme *Pignon.*

Pin alvier. Arbre grand et d'un beau port, à fruit moins gros, noyau moins dur; amande douce et de bon goût.

Pin du lord Weimouth. Il ressemble beaucoup au précédent; fruit agréable à manger.

Le pin sert à la décoration des jardins; il y en a douze ou quinze variétés, moins belles que les précédentes : cet arbre, tou-

jours vert, se multiplie par ses graines, et se transplante difficilement.

Plaqueminier. Voyez *Guiacana.*

Platane d'Orient. Très-grand arbre à tige droite et longue.

Platane d'Orient, à feuilles d'érable. Feuilles assez semblables à celles de l'érable blanc.

Platane de Virginie, ou *d'Occident.* Plus beau que les deux précédens, sur-tout par ses feuilles beaucoup plus grandes.

Chaque année ces arbres perdent leur écorce, qui se détache par lambeaux; on les multiplie de semences, et plus promptement de marcottes et de boutures.

Poirier à fleur double.

Poirier à double fleur. Il n'est question que du poirier d'agrément.

Pommier odorant d'Afrique et de Sybérie.

Pommier d'Astracan, toujours vert. Ces arbres n'ont de merveilleux que le nom.

Pompadoura, *Bosteria*, *Butneria*. Ce grand arbrisseau, dont les feuilles sont semblables à celles du poirier, fleurit en mai : il se multiplie par ses drageons, et très-difficilement par ses marcottes.

Pourpier de mer. Arbuste toujours vert, à feuilles petites, de couleur vert de mer blanchâtre.

Pourpier d'Espagne. Il se couche au lieu de s'élever. Ces arbustes se multiplient de marcottes et de boutures.

Prunier à fleurs doubles.

Prunier de perdrigon, *à feuilles panachées*.

Prunier de Virginie. Ces trois espèces figurent très-bien dans les jardins d'ornement.

Ptéléa. Grand arbrisseau à feuilles nombreuses, qui se multiplie par les semences envoyées de Virginie.

Quinte-feuille en arbuste. Ses fleurs, d'un beau jaune, en bouquets rameux et terminaux, paroissent en mai et juin : on

le multiplie plus facilement de drageons enracinés que de ses graines.

Radou, ou *Redoul*. Arbrisseau qui s'élève à trois ou quatre pieds, dont les grandes feuilles, qui subsistent jusqu'aux plus fortes gelées, le rendent plus recommandable que ses fleurs : on le multiplie par ses traces.

Ragouminier. Voyez *Cerisier nain du Canada*.

Raisin de mer. Cet arbrisseau est singulier par les feuilles qu'il produit sur chaque nœud des branches ; il s'élève à deux ou trois pieds, et se multiplie de drageons enracinés.

Redoul. Voyez *Radoul*.

Rhododendron (*grand*) *de Virginie*, *Rosage*. Bel arbrisseau dont les feuilles ressemblent beaucoup à celles du laurier-cerise ; ses fleurs blanches, grandes et belles, sont disposées par bouquets ; il y en a plusieurs variétés : on les multiplie de marcottes ou de graines.

Romarin. Arbrisseau toujours vert, qui

a une variété à feuilles plus étroites, et une autre à feuilles panachées de jaune : on le multiplie par les marcottes.

Ronce, à fleurs doubles, blanches, larges ; il y a aussi celle à feuilles panachées, et la ronce sans épines.

Ronce odorante, ou *Framboisier du Canada*. A fleurs couleur de rose et odeur agréable.

Ronce d'Amérique, ou *Framboisier de Pensylvanie*, qui donne de belles fleurs à la fin du printemps. On les multiplie toutes de marcottes et de drageons.

Rosage. Voyez *Chamærododendros* et *Rhododendron*.

Rosier. Voyez *Catalogue des fleurs*.

Sabinier. Voyez *Genévrier*.

Sapin à feuilles d'If, ou *Sapin commun*. Très-grand et bel arbre, qui peut s'élever jusqu'à la hauteur de cent cinquante pieds ; il a plusieurs variétés, toutes semblables par la feuille, distinguées seulement par leur fruit, et une entre autres par l'odeur balsamique de ses feuilles et sa

résine liquide, qui l'a fait nommer *Baumier de Giléad*; la croissance de celui-ci est fort lente.

Sapin à feuilles pointues, Pesse ou *Epicéa, Sapin argenté.* Il s'élève encore plus que le premier.

Ces arbres, toujours, verts, se multiplient par les graines.

Savinier à feuilles de cyprès. Voyez *Genévrier.*

Saule blanc, Saule commun. Cet arbre monteroit à la hauteur de trente pieds environ si on ne l'étêtoit pas.

Saule marceau. Ses branches mal rangées sont cassantes.

Osier jaune, Osier franc. Arbrisseau qu'on étête pour lui faire porter un grand nombre de branches.

Osier vert, ou *petit osier, osier d'Espagne*, à bourgeons plus grêles et plus flexibles.

— *rouge*, propre aux vanniers seulement.

— *pleureur*, ou *de Babylone*, singulier

par ses branches pendantes, souples, et très-longues.

Tous les saules et osiers se multiplient facilement par les boutures ; mais il leur faut un sol humide.

Sauge en arbrisseau. Voyez *Phlomis*.

Securidaca. Voyez *Emerus*.

Seryngua. Arbrisseau de grandeur médiocre, dont les fleurs blanches, très-odorantes, paroissent en mai et juin. On le multiplie par ses drageons enracinés, et par ses pieds éclatés.

Sorbier. Voyez *Cormier*.

Souci en arbuste. Cette plante, haute de deux pieds environ, est toujours verte. A la fin de mai il donne de belles fleurs jaunes, un peu plus petites que celles des soucis de jardins. On le multiplie de semences, de marcottes et de boutures.

Spiræa à feuilles de saule. Petit arbrisseau qui s'élève à deux ou trois pieds, dont les fleurs, qui paroissent en juin, sont purpurines, presque blan-

ches. Il a une variété dont les fleurs rouges paroissent en même temps.

Spiræa d'Espagne, *à feuilles de mille-pertuis*. Celui-ci s'élève un peu plus.

— *à feuilles d'obier*. Il ne diffère de l'obier que par les feuilles. Ses jolis bouquets de fleurs paroissent en mai.

On multiplie les spiræa par les marcottes et les drageons.

Styrax. Petit arbre très-garni de branches, dont les fleurs blanches, par bouquets de quatre ou cinq, sont assez semblables à celles de l'oranger : on le multiplie par les semences et par les marcottes.

Sumac. Arbrisseau assez mal fait, dont les fleurs serrées en gros épis, produisent des grappes rougeâtres.

Sumac de Virginie. Les fleurs et le duvet des baies sont rougeâtres.

Sumac du Canada. Feuilles très-longues, lisses des deux côtés et blanches

en dehors : les sumacs se multiplient de leurs traces.

Sureau commun. Arbrisseau à fleurs blanches, odorantes, en gros bouquets ou ombelles ; ses baies, d'abord rouges en mûrissant, deviennent noires.

Sureau à feuilles découpées.

Sureau à grappes. Il s'élève beaucoup moins que le sureau commun.

On multiplie les sureaux de marcottes et de boutures qui reprennent aisément.

Sycomore. Voyez *Erable.*

Tamarisc, ou *Tamaris de Narbonne.* Arbrisseau toujours vert, dont les fleurs en épis minces, à l'extrémité des feuilles, sont petites, blanches, un peu lavées de rouge, qui paroissent en mai.

Tamarisc d'Allemagne. Fleurs de couleur violette ou rose, beaucoup plus grandes. Ces arbrisseaux se multiplient de marcottes et de boutures.

Thérébinthe commun. Petit arbre irrégulier, à fleurs fort petites, et couleur de rose.

Lentisque. On le distingue du thérébinthe parce qu'il s'élève moins, et que ses fleurs sont rougeâtres. On multiplie ces arbres par les semences.

Thuya de Canada, arbre de vie. Arbre moyen, toujours vert, dont les feuilles ressemblent à celles du cyprès. Il se multiplie par les semences et les marcottes.

— *de la Chine.* Plus beau que le précédent et d'un vert plus gai. Il ne se multiplie que par les semences.

Tilleul des bois, ou *tillau.* Très-bel arbre dont les feuilles sont d'un beau vert.

— *de Hollande.* Sa feuille est plus grande et plus belle.

— *à larges feuilles un peu velues.* Ses bourgeons sont rouges.

— *du Canada.* Grandes feuilles terminées par une longue pointe; tous les tilleuls se multiplient de marcottes et de semences.

Trilopus. Voyez *Hamamelis.*

Toxicodendron. Arbrisseau dont les tiges se soutiennent mal. Ses fleurs, par épis rameux, sont petites et composées comme celles du sumac; il trace beaucoup.

Toxicodendron, ou *herbe à la puce.* Celui-ci trace moins; il forme un buisson touffu.

— *de la Chine.* Celui-ci devient arbre. Tous se multiplient par leurs traces.

Tremble. Voyez *Peuplier.*

Trifolium. Voyez *Cytise.*

Troëne. Joli arbrisseau qui s'élève à six pieds au plus; ses fleurs, petites et blanches, en grappes, paroissent en mai et juin. Il y en a une variété à feuilles panachées de blanc, une autre à feuilles panachées de jaune: toutes se multiplient par les marcottes, ou l'écusson sur le troëne commun.

Tulipier de Virginie. C'est un des plus grands et des plus beaux arbres; ses feuilles, d'un beau vert, sont aussi grandes que celles du platane d'Occident. Il

fleurit rarement dans nos climats : on le multiplie par les semences et les marcottes.

Vergne, verne. Voyez *Aune commun.*

Viorne, ou *mansienne.* Arbrisseau commun dans les bois ; ses fleurs, qui poussent en mai, sont blanches, plus grandes que celles du laurier-thym, et composées de même. Il y en a une variété à feuilles panachées : on les multiplie de semences, de marcottes et de graines.

Xilostéon, ou *chèvrefeuille des Pyrénées.* Arbrisseau à fleurs blanches ou couleur de chair très-lavée, qui se multiplie par les marcottes et la greffe.

Yeuse. Voyez *Chêne vert.*

Ypréau. Voyez *Peuplier blanc.*

FIN.

TABLE

DES MATIÈRES

CONTENUES DANS CET OUVRAGE.

MARS. — VENTOSE.

PRINTEMPS.

AVRIL — GERMINAL.

MAI. — PRAIRIAL.

JUIN. — PRAIRIAL.

ÉTÉ.

JUILLET. — MESSIDOR.

AOUT. — THERMIDOR.

SEPTEMBRE. — PRUCTIDOR.

AUTOMNE.

OCTOBRE. — VENDÉMIAIRE.

NOVEMBRE. — BRUMAIRE.

DÉCEMBRE. — FRIMAIRE.